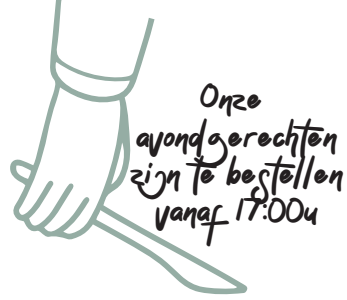


## VOORGERECHT



 **Broodbol van Jorrit** 6,50  
kruidenboter - olijfolie - tafelzuur

 **Geroosterde paprikasoep** 6,50  
yoghurt - limoen - stukje brood

**Pakketje geitenkaas** 10,00  
courgette - mesclun - gerookte amandelen - honing-mosterddressing

 **Salade pad thai** 8,00 *als maaltijdsalade* 15,50  
noedels van rettich en wortel - rode kool - taugé - krokante pinda's

**Ceviche van witvis** 11,50  
hangop met biet - gepofte quinoa - granaatappelpitjes

**Beef tataki\*** 12,00  
wakame - zoetzure rettich - furikake - glaze van teriyaki



*Wij hebben  
iedere maand  
een nieuwe  
menukaart*

## HOOFDGERECHT

**Gebakken kabeljauw** 19,50  
met kruidenkorst - quinoa - doperwten - bisquesaus

 **Spicy carrot** 16,00  
groene asperges - Japanse chili - beukenzwammen - bataatcrème - jus van miso

**Gegrilde runder rib-eye\*** 23,00  
geroosterde witlof - la Ratte aardappeltjes - jus van rozemarijn

**Ravioli met ricotta** 15,50  
truffel - spinazie - Pecorino - hazelnootjes

**Gebraden kippenpoot\*** 20,50  
gerookte aardappelcrème - bospeen - botersaus met salie

## BIJGERECHT

 **Huisgemaakte volksfrietten** *middel* 3,00 of *groot* 4,50  
mayonaise



 *Vegan*

*\*Dit vlees komt van biologische slagerij Bas Derksen*