



KOUD

BEEF-TATAKI  12.00
ponzu - bosui - edamame -sesam

FOCACCIA  8.00
citroen boter


PANI PURI  10.00
wortelcremè - passievrucht - hazelnoot

CARPACCIO VAN VLEESTOMAAT  8.00
pistache - mierikswortel - honingvinaigrette

BIETENGAZPACHO  8.00
knoflook croutons - vegan room

HUMMUS  9.00
pita - rode ui - mango

CARPACCIO  11.00
gremolata - hazelnoot - rucola - honingkorst

BEEF NOODLES  11.00
gerookte mayo - chili olie - soya ei


PROEVERIEN

GOOD geserveerd in 2 rondes 36.00
4 warm - 4 koud
p.p.

BETTER geserveerd in 2 rondes 44.00
5 warm - 5 koud
p.p.

BEST geserveerd in 3 rondes 52.00
5 warm - 5 koud - proeverij nagerechten
p.p.

WARM

SCHORSENEER TERIYAKI  9.00
maggi jus - aardpeercremè

SAFRAAN RISOTTO () 9.00
venkel - asperge - mossel

BUIKSPEK 11.00
boa bun - kimchi

GEGLACEERDE KIPDIJ 11.00
witte wijn ui - sesamdressing - bospeen


ZALMBUIKJE 11.00
brioche toast - mierikswortel mayonaise


TARTELETTE  9.00
hüttenkäse - grapefruit - zwarte olijf

SPINAZIE FETA TAARTJE  9.00
gemarineerde feta - mesclun

KWARTELEI 10.00
kataifi nestje - pompoencremè - knolselderij

FRIET 5.00
mayonaise

 *halal*

 *vegetarisch*

 *vegan*

() *vegan mogelijk*

Gastrobar

HOUDT VAN ETEN

GASTROBAR SPECIALS

KAVIAAR 25.00
blini's - crème fraîche - bieslook

TOURNEDOS 35.00
risotto - rode wijn jus

KING CRAB RAVIOLI 20.00
schuim van bisque - bospeen

OESTERS 10.00
3 stuks

NAGERECHTEN

RABARBER CAKE 8.00
abrikoos munt confit - passievrucht ijs

PINA COLADA MOUSSE 8.00
kokos ijs

PURE CHOCOLADE BAVAROIS 8.00
gezouten karamel ijs - goud

PROEVERIJ vanaf 2 personen 12.00
selectie van onze nagerechten
p.p.

Gastrobar

HOUDT VAN ETEN

RESERVEER HIER

