



## Starters

Gyoza kip of Vega 4 stuks met bosui & soja dip	5,50	
Brood assorti Met pesto & aioli	6,00	
Flavour plateau Luxe hammen, pickels, olijven, tempura garnalen, oude kaas, brood & dips	17,50	
Peking eend springrolls 4 stuks met hoisin mayonaise	9,00	

## Voorgerechten

Gebakken coquilles Sint jacobs schelp met een schuim van kreeft	12,50	
Langzaam gegaarde tamme eendenborst Met rode bietjes en een Aceto balsamico	12,00	
Carpaccio van kogelbiefstuk Met hazelnoot crunch, truffel mayonaise & parmezaanse kaas	11,00	
Gravad lax Rauw gemarineerde zalm met dille & haring kaviaar	10,00	
Geitenkaas met kruidenkorst Lauw warme geitenkaas op een brioche met gemarineerde watermeloen	10,00	
Beef Tataki Gesneden ossenhaas met creme van doperwtten & parels van soja	10,00	

 Vegetarisch gerecht of vegetarisch te bestellen.

 Chef's special



## Hoofdgerechten

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met grove groenten.**

Rumpsteak Met een Argentijnse chimichurri	24,00	
Surf & turf Diamanthaas en black tiger garnalen	26,00	
Eendeborst Met een jus van rode bieten & creme van pastinaak	24,00	
Zeeduivel Met een creme van courgette en een tomaten antiboise	26,00	
Wagyu bavette Met bataat mousseline, groene asperges & een zwarte knoflookjus	32,50	
Truffelrisotto Met bospaddestoelen, basilicum olie & parmezaanse kaas	18,00	
Krokante slow cooked buikspek Met een oosterse teriyaki lak	24,00	
Gebakken gamba's Met creamy risotto	24,00	
Flavour burger Met 100% rundvlees, avocado, bacon, kaas, gekarameliseerde ui & friet van zoete aardappel. <i>De flavour burger is ook vegetarisch te bestellen met een 100% plantaardige burger.</i>	18,00	

## Dessert

Chocolade panna cotta Met huisgemaakte chocolade bross & een crunch van pinda	8,50
Vanille hangop Met in steranijs gepocheerde ananas	8,50
Frambozen parfait Met een crumble van chocolade en Malibu room	8,50
Limoncello cheesecake Met yoghurtijs & gekonfijte citroen	8,50
Churros Met chocolade saus, kaneelsuiker en vanille ijs	8,50

