

VOORGERECHTEN

ANTIPASTI - 12.5 p.p.

Mixed of vega (vanaf 2 personen)

OESTERS - ÎLE DE RÉ - 3 p.s.

Mignonette, citroen

GEGRATINEERDE GORGONZOLA - 9

Marsala-vijg, cavolo nero, gegrilde radicchio, gerookte amandelen en balsamicodressing

MISO SOEP - 7.5

Gepocheerd ei, edamame, gebrande paksoi, shiitake, chili olie

RAVIOLO EMPEROR - 11

Truffel, ricotta, lopend eidooiertje, portobello van de Green Egg, beurre noisette, ingelegde pompoen, paddenstoelen tuille, parmezaan

WISSELENDE SOEP - 6

Zie voorblad

WISSELENDE PASTA - 8

Zie voorblad

HOOFDGERECHTEN

PREI TERRINE - 18

Gerookte aardappel mousseline, bearnaise, truffelaardappel chips, gegrilde kingboleet

RIBEYE VAN DE GREEN EGG - 21

Geroosterde bloemkool, kappertjes, sauce choron

CONFIT DE CANARD - 22

Linzen, meiknol, bospeen, sherry jus, kervel-olie, wortelchips

ANGUS HAMBURGER - 13.5

Gerookte cheddar, pancetta, ingelegde rode ui, sla, tomaat, burgersaus

BARRA JACKFRUIT BURGER - 13.5 🌱

Ingelegde komkommer, sla, picalilly mayonaise

RAMEN MISO SOEP - 14

Gepocheerd ei, ramen, gebrande paksoi, shiitake, edamame (met hoisin eend +3)

WISSELENDE VIS

Zie voorblad

WISSELENDE PASTA - 16

Zie voorblad

VOOR DE KIDS

Gegrilde kip/bitterballen/kaastengels, frites, tomaat, komkommer - 9

of

Pappardelle, tomatensaus, Parmezaanse kaas - 6

DESSERTS

**WITTE CHOCOLADE
CHEESECAKE - 5.5**

Frambozencoulis

**STICKY TOFFEE
CAKE - 6**

Kardamon crème anglaise, sinaasappel tuille, vanille ijs

CAFÉ GOURMAND - 6.5

Koffie / thee met zoetigheden

**IJS OP EEN
HOORNTJE - 1.5/2.5**

1 of 2 bolletjes

SIDES

WISSELENDE GROENTE - 5

Zie voorblad

GEMENGDE SALADE - 4

Groene appel - basilicum dressing

BROOD - 2.5

Roomboter

VERS GESNEDEN FRITES - 4
Frites uit Zuyd, mayonaise (truffelmayonaise +1)

ZOETE AARDAPPELFITES - 5 🌱

Picalilly mayonaise

STARTERS

ANTIPASTI - 12.5 p.p.

Mixed/vegetarian (minimum of 2 persons)

OYSTERS - ÎLE DE RÉ - 3 p.s.

Mignonette, lemon

GORGONZOLA GRATIN - 9

Marsala-fig, cavolo nero, grilled radicchio, smoked almond, balsamic vinaigrette

MISO SOUP - 7.5

Poached egg, edamame, blackened pak choy, shiitake, chili oil

RAVIOLO EMPEROR - 11

Truffle, ricotta, running egg yolk, portobello from the Green Egg, beurre noisette, pickled pumpkin, mushroom tuille, parmesan cheese

VARYING SOUP - 6

See front sheet

VARYING PASTA - 8

See front sheet

MAIN

LEEK TERRINE - 18

Smoked potato mousseline, bearnaise sauce, truffle potato chips and grilled king trumpet mushroom

RIBEYE FROM THE GREEN EGG - 21

Roasted cauliflower, capers, sauce choron

CONFIT DE CANARD - 22

Lentils, turnip, carrot, sherry jus, chervil oil, carrot chips

ANGUS HAMBURGER - 13.5

Smoked cheddar, pancetta, pickled red onion, lettuce, tomato, burger sauce

BARRA JACKFRUIT BURGER - 13.5 🌱

Pickled cucumber, lettuce, picalilly mayo

RAMEN MISO SOEP - 14

Poached egg, ramen, blackened pak soy, shiitake, edamame (with hoisin duck +3)

VARYING FISH

See front sheet

VARYING PASTA - 16

See front sheet

FOR THE KIDS

Fried chicken/bitter balls/cheese rolls, French fries, tomato, cucumber - 9

or

Pappardelle, tomato sauce, Parmezan cheese - 6

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE - 5.5

Raspberry coulis

STICKY TOFFEE CAKE - 6

Cardamom crème anglaise, orange tuille, vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND - 6.5

Coffee / tea with petit fours

ICE CREAM ON A CONE - 1.5/2.5

1 or 2 scoops

SIDES

VARYING VEGETABLES - 5

See front sheet

MIXED SALAD - 4

Granny smith – basil dressing

BREAD - 2.5

Butter

FRENCH FRIES - 4
by Frites uit Zuyd, mayonnaise (truffle mayonnaise +1)

SWEET POTATO FREIS - 5 🌱

Picalilly mayonnaise