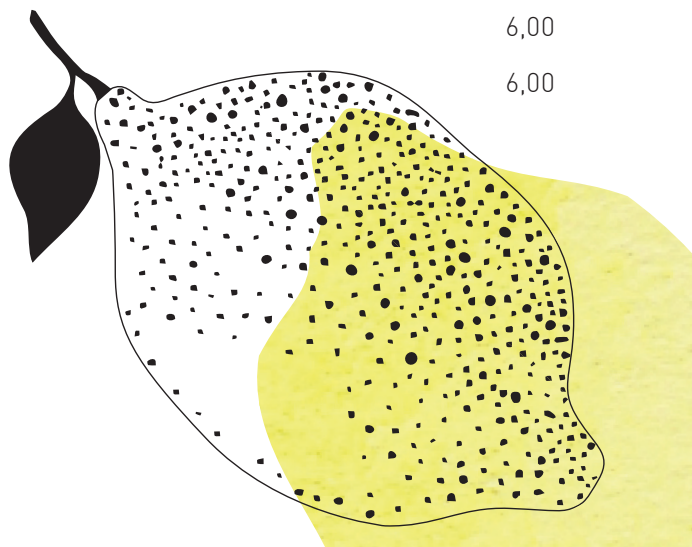


# DINER

VOORGERECHTEN	Oesters fine de claire per stuk	3,50
	Classic steak tartaar	16,50
	Sashimi van zalm en tonijn met ingelegde gember, wakame sojasaus en wasabi-mayonaise	16,50
	Carpaccio van rode bieten met rucola, peer, geitenkaas en geroosterde walnoten	11,50
	Papadum met rivierkreeftjes, mango, lente-ui, sesamzaad, wasabi-mayo en chilisaus	15,50
SOEP	Soep van de dag	11
HOOFDGERECHTEN	Op de huid gebakken zeebaars met gevulde aardappelen, pastinaakpuree, seizoensgroenten en dragon-saus	26,50
	Premium grain-fed flank steak met gebakken Roseval-aardappelen, chimichurri en seizoensgroenten	29,50
	Melanzane alla Parmigiana met mozzarella, Parmezaanse kaas, papadum en tomatensaus	22,50
	Langzaam gegaard poussin met kokos, citroengras, seizoensgroenten en verse friet	26,50
	Spaghetti vongole met witte-wijnsaus en cherry-tomaten	24
	Limon burger met truffelmayonaise en verse friet	18,50
	Vegetarische Beyond Burger met guacamole en verse friet	18,50
SALADES	Linzensalade met feta	14,50
	Salade van pompoen, rode bieten, geitenkaas avocado en honing-balsamico dressing	16,50
	Gerookte zalm salade met gekookt ei en kappertjes-dressing	17,50
	Caesar salade met krokante kip, croutons en Parmezaanse kaas	15,50
BIJGERECHTEN	Brood met aioli	6,00
	Salade	6,00
	Verse friet	6,00
	Seizoensgroenten	6,00



# DINNER

STARTERS	Fine de claire oysters, per piece	3,50
	Classic steak tartare	16,50
	Salmon and tuna sashimi with pickled ginger, wakame soy sauce and wasabi mayonnaise	16,50
	Beetroot carpaccio with arugula, pear, goat cheese, and roasted walnuts	11,50
	Papadum topped with crayfish, mango, spring onion, sesame seeds, wasabi mayo and chili sauce	15,50
SOUP	Soup of the day	11
MAINCOURSES	Pan-seared sea bass with stuffed potatoes, parsnip purée, seasonal vegetables and tarragon sauce	26,50
	Premium grain-fed flank steak with roasted Roseval potatoes, chimichurri and seasonal vegetables	29,50
	Melanzane alla Parmigiana with mozzarella, Parmesan, papadum and tomato sauce	22,50
	Slow-cooked spring chicken with coconut, lemongrass, seasonal vegetables and fresh fries	26,50
	Spaghetti vongole with white wine sauce and cherry tomatoes	24
	Limon burger with truffle mayonnaise and fresh fries	18,50
	Vegetarian burger with guacamole and fresh fries	18,50
SALADS	Lentil salad with feta	14,50
	Salad of pumpkin, beetroot, goat cheese, avocado and honey-balsamic dressing	16,50
	Smoked salmon salad with boiled egg and caper dressing	17,50
	Caesar salad with crispy chicken, croutons and Parmesan	15,50
SIDEDISHES	Bread with aioli	6,00
	Salad	6,00
	Fresh fries	6,00
	Seasonal vegetables	6,00

