MENU

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP verse kruiden, room	7.50
STEAK TARTAAR Amsterdams uitje, 62 graden ei, krokante aardappel, kerriemosterdmayonaise	15.-
CARPACCIO rucola, Old Amsterdam, pittenmix, truffelmayonaise	14.-
GYOZA MET EEND 4 stuks, Oosterse dressing	12.75
GRAVAD LAX ZALM gerookte yoghurt, papadum, citrus parels, limoen	15.-
PORTOBELLO (V) geroosterde pompoen, geitenkaas, honing, balsamico met citroen en thijm	12.50

HOOFDGERECHTEN

HERTEN SUKADE geroosterde aardappel, wildjus	27.50
BIEFSTUK met jus. Medium geserveerd.	26.50
KIPSATE seroendeng, bosui	22.50
VIS VAN HET SEIZOEN	
AUBERGINE SCHNITZEL Hoisin, baba ganoush, bospeen, mosterd	21.-

DESSERT

BOSVRUCHTEN ETON MESS meringue, geslagen bosbessenroom, lemoncurd	9.50
SPECULAAS CREME BRULEE bloedsinaasappel, bastogne ijs	9.-
TARTE TARTIN vanille ijs, slagroom	8.75