

Zomer menu 2025

Voorgerechten

Zalm poké bowl

Kleine poke bowl met sushi rijst, edamame bonen, wakame, krokante frietjes en sriracha mayonaise. *Vegan ook mogelijk*

Spicy beef bruschetta

Geroosterde en dun gesneden flat iron steak met kimchi, soya dressing, gebakken uitjes en groene kruidensalade.

Vega antipasti

Tabouleh, crudité, Siciliaanse olijven, aioli, rode biet hummus en knoflook crostini.

Vegan ook mogelijk

Hoofdgerechten

Thaise viskoekjes / tod mun pla

Met roergebakken noodles, gamba's, lente ui, sugar snaps en komkommer zoetzuur en nam pla.

Honing citroen kip

Gemarineerde en geroosterde biologische kippendijen met wonton en Chinese broccoli.

Steak Tagliata

Gegrild met Parmezaan tortellone, zongedroogde tomaat, rucola en gerookte knoflookboter.

Vega cassoulet

Gemengde bonen met geroosterde en gegrilde groentes en buffel mozzarella uit de oven. *Vegan ook mogelijk*

Nagerechten

Tiramisu van aardbeien en limoncello en wit chocolade taartje.

Selectie van Europese kazen met vijgenbrood en appelstroop.

Summer menu 2025

Starters

Salmon poke bowl

Small poke bowl with rice, edamame beans, wakame, crispy mini fries and sriracha mayonnaise. *Vegan option also possible*

Spicy beef bruschetta

Roasted flat iron steak with kimchi, soy dressing, fried onions and fine herb salad.

Vegetarian antipasti

Tabouleh, crudité, Sicilian olives, aioli, beetroot hummus and garlic crostini.

Vegan option also possible

Main course

Thai fish cakes / tod mun pla

Stirfried noodles, prawns, sugar snaps, spring onions, pickled cucumber and nam pla.

Honey, lemon roast chicken

Marinated and roasted chicken thighs with wontons and Chinese broccoli.

Steak tagliata

With parmesan tortellone, sun dried tomatoes, arugula and smoked garlic butter.

Vegetarian cassoulet

Organic bean casserole with roasted and grilled vegetables and oven baked buffalo mozzarella. *Vegan option also possible*

Desserts

Strawberry tiramisu with limoncello and a white chocolate tartlet.

Selection of European cheeses with fig bread and apple sirup.