

Van de Kaart lentemenu 2025

Voorgerechten

Zalm poké bowl

Kleine poké bowl met gepekeld zalm, avocado, zoetzuur, edamame, tobiko, rijst noodles & mango curry dressing (vegan ook mogelijk)

Beef bbq carpaccio

Schotse black angus met Parmezaan, kappertjes, groene kruiden, knoflookcroutons, bbq saus en yogonaise

Gadogado

Met haricots verts, komkommer, gefrituurd hoeve eitje, tempeh, lonton en pittige pindadressing (vegan ook mogelijk)

Hoofdgerechten

Zeebaars & gamba a la plancha

Met brandade, Jamon Ibérico, sherry beurre blanc en saffraan aioli

Poulet fricassée

Zacht gegaarde biologische kippendijen met romige champignons & krieltjes

Beef teriyaki

Gemarineerd en gegrild met chow mein en Japanse mayonaise

Linguine al aglio

Met rucolasalade en pecorino

Nagerechten:

Petit clafoutis met pure chocolade crème & pêche melba panna cotta

Selectie van Europese kazen met vijgenbrood en appelstroop

Van de Kaart spring menu 2025

Starters

Salmon poké bowl

Small poké bowl with cured salmon, avocado, sweet and sour, edamame, tobiko, rice noodles & mango curry dressing (vegan also possible)

Beef bbq carapaccio

Scottish black angus with Parmesan, capers, green herbs, garlic croutons, bbq sauce and yogonaise

Gadogado

With haricots verts, cucumber, deep fried free range egg, tempeh, lonton and spicy peanut dressing (vegan also possible)

Main courses

Seabass & king prawn a la plancha

With brandade, jamon Ibérico, sherry beurre blanc and saffron aioli

Poulet fricassée

Slow cooked organic chicken with creamy mushrooms and small potatoes

Beef teriyaki

Grilled and marinated with chow mein and Japanese mayonnaise

Linguine al aglio

With argula salad and pecorino

Desserts

Petit clafoutis with pure chocolate crème & pêche melba panna cotta

Selection of European cheeses with fig bread and apple sirup