

ZOMERMENU 2026

VOORGERECHTEN

Tonijncarpaccio

met furikake-popcorn, kappertjes en teriyaki-mayonaise

Insalata Bresaola

met mozzarella, vijgen, pijnboompitten, balsamicoglace en knoflookcroutons

Libanese pokébowl

met tabouleh van quinoa, gerookte aubergine, kikkererwten, ras el hanout-bloemkool, hummus, pittige mangochutney en yoghurtdressing

HOOFDGERECHTEN

Miso-gemberzalm

met roergebakken gnocchi, zeekraal, rode peper, tuinerwten en wittewijnsaus

Pollo al Ajillo

biologische kip, geroosterd in de oven met knoflook en groene kruiden, geserveerd met patatas bravas en saffraan-aioli

Kalfscaloppine al Limone

met gegrilde romainesla, champignons en truffelrisottini

Ravioli Burrata

met wilde spinazie, gemarineerde en gerookte tomaat en rucolapesto

NAGERECHTEN

Chai-thee tiramisu

met gemarineerde aardbeien en sinaasappelhangop

Selectie van Europese kazen

met druiven, dadels en appelstroop

SUMMER MENU 2026

STARTERS

Tuna Carpaccio

with furikake popcorn, capers and teriyaki mayonnaise

Insalata Bresaola

with mozzarella, figs, pine nuts, balsamic glaze and garlic croutons

Lebanese Poke Bowl

with quinoa tabbouleh, smoked aubergine, chickpeas, ras el hanout cauliflower, hummus, spicy mango chutney and yogurt dressing

MAIN COURSES

Miso Ginger Salmon

with stir-fried gnocchi, samphire, red chili, garden peas and white wine sauce

Pollo al Ajillo

organic chicken roasted with garlic and fresh herbs, served with patatas bravas and saffron aioli

Veal Scaloppine al Limone

with grilled romaine lettuce, mushrooms and truffle risottini

Burrata Ravioli

with wild spinach, marinated and smoked tomato, and rocket pesto

DESSERTS

Chai Tea Tiramisu

with marinated strawberries and orange strained yogurt

Selection of European Cheeses

with grapes, dates and apple syrup