

# PROEF HET SEIZOEN

## TASTE THE SEASON

### VOORGERECHTEN | STARTERS 15.00

geserveerd met brood en boter  
served with bread and butter

Lamspastrami | Lamb pastrami  
met aardappelmousseline, zoetzure groenten,  
gerookte tuinbonen en knoflookolie  
with potato mousseline, pickles, smoked  
broad beans and garlic oil

wijn- spijscombinatie | wine-food combination  
**VERDEJO**

glas/fles | glass/bottle 7.00/31.00

#### Risotto

met gefermenteerde prei, handgedoken  
coquille, knoflook chiliboter en  
pompoenpitjes

with fermented leek, hand-dived scallop,  
garlic chili butter and pumpkin seed

wijn- spijscombinatie | wine-food combination  
**PACHECA BRANCO DOURO**

glas/fles | glass/bottle 7.00/32.50

### HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES 29.50

geserveerd met salade, friet en mayo  
served with salad, chips and mayonnaise

Duo van lam | Duo of lamb  
stoof en rack met seizoensgroenten, jus en  
gremolata

stew and rack with seasonal vegetables, gravy  
and gremolata

wijn- spijscombinatie | wine-food combination  
**NERO D'AVOLA BIO**

glas/fles | glass/bottle 7.50/32.75

#### Gegratineerde viscannelloni |

Fish cannelloni gratinated  
met bisq en lentesalade

with bisq and spring salad

wijn- spijscombinatie | wine-food combination  
**APPASSIMENTO BIANCO**

glas/fles | glass/bottle 7.00/31.75

### NAGERECHT | DESSERT 10.50

Citroen blondie | Lemon blondie  
met sinaasappel sorbetijs en slagroom  
with orange sorbet ice cream and whipped  
cream



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS  
IF YOU HAVE AN ALLERGY, PLEASE LET US KNOW!