

week lunch

(Mon-Fri: 12pm - 2pm)

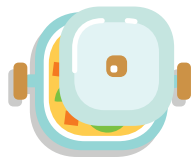
2 course menu — 22€

3 course menu — 28€



Iberian ham croquettes, grison and mesclun with walnut oil
Croquettes de jambon Ibérique, grison et mesclun à l'huile de noix
Kroketten van Ibérische ham, grison en scheuten met walnootenolie

or/ou/of



Tomato cream with coconut milk and smoked duck
Velouté de tomates au lait de coco et canard fumé
Tomatenroomsoep met kokosmelk en gerookte eend

or/ou/of



Thin slices of oriental style marinated beef, noodles salad with herbs
Fines tranches de bœuf mariné à l'orientale, salade de vermicelles aux herbes
Fijne plakjes orientals gemarineerde rundsvlees, vermicellisalade met kruiden



Goose breast with red cabbage and apples, pommes Anna and balsamic sauce
Magret d'oie au chou rouge et pommes, pommes Anna et jus au balsamique
Ganzenborst met rode kool en appels, pommes Anna en basalmicosaus

or/ou/of



Fillet of sea bream, sauerkraut with leek and cream of mustard
Filet de daurade royale, choucroute aux poireaux et crème de moutarde
Zeebrasem filet, zuurkool met prei en mosterdroom

or/ou/of



Grilled veal entrecote, tomato fondue and pommes Anna
Entrecôte de veau grillée, fondue de tomates et pommes Anna
Gegrilde kalfsentrecôte, tomaten fondue met pommes Anna



Mango and passion fruit Dacquoise with mascarpone, raspberry coulis with vanilla
Barrette Dacquoise mangue et passion au mascarpone, coulis de framboise vanillé
Mango en passievrucht Dacquoise met mascarpone, vanille-framboezen coulis