

KOUD

BROOD & BOTER

Verschillende broodsoorten met kruidenboter, aioli en een wisselende dip

7.00

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees met sla, oude kaas, zontomaat, croutons en truffelmayo

12.50

OOSTERSE ZALM

Gerookte zalm, komkommer, wortel, gefrituurde uitjes, geroosterde sesam, soja-sesamsaus en kewpie mayo

12.50

POMPACCIO

Dungesneden pompoen met rucola, balsamico biet, kapperappeltjes en hazelnoot. Op smaak gebracht met honing-tijm dressing.

13.20

TAART!

Een bijzondere taart van sushirijst, avocado, kip teriyaki, edamame, paddenstoelen en gefrituurde uitjes

12.40

WARM

KARA-AGE

Gefrituurde kip op Japanse wijze, in combinatie met krokante gamalen. Met chilisaus en gefrituurde uitjes.

11.50

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen met crème fraîche, gerookte zalm, rode ui en kappertjes

13.20

LOADED NACHO'S

Nacho's met pulled chicken, paprika, rode ui, cheddar cheese en roomkaas
Tip: vega met pulled eggplant!

9.90

SAMBA DI GAMBA

Argentijnse wilde gamba's, gebakken met knoflook en een pepertje. Met stokbrood en aioli.

14.50

G & C TEMPURA

Groente- en champignontempura met krachtige whiskey-uien chutney

10.50

SALADES & BOWLS

SOEP

TOMATENSOEP

 Vegan

Met knoflook en verse basilicum

6.50

ZOETE AARDAPPELSOEP

Met geroosterde pompoen en brie

7.50

SOEP NAAR HET WEER

Elke dag een andere smaakvolle soep!

7.00

BEEF BOWL

Lauwwarme beef teriyaki, sushirijst, edamame, komkommer, wortel, avocado, sesam en soja

13.20

KIP EN KLAAR

Salade met malse kip in een jasje, tomaat, komkommer, rode ui en een smaakvolle dressing

13.40

DONKERE DAGEN "SALADE"

Een heerlijke combinatie van geroosterde groente, appel, pompoen, hazelnoot en brie. Met een honing-tijm dressing

14.50

V O O R G E R E C H T E N

V O O R G E R E C H T E N

V I S

- TONGSTRELEND** 22.50
Twee sliptongetjes gebakken met garnalen, mosselen, lente ui en een vleugje witte wijn
- VISCURRY** 19.80
Verschillende vissoorten in een kokos-currysaus, geserveerd met basmati rijst en een krokante garnaal
- ABRAHAM** 22.10
Snoekbaarsfilet met een espuma van mosterd, crème fraîche en krokante kappertjes
- LAKS** 22.90
Zalmfilet uit de oven met smeltende brie en romige pompoenpuree
- INDIAN SUMMER-SCHOL** 21.50
Scholfilet met smaakvolle tomaten-kappertjes-kruiden saus

V E G A (N)

- PULLED EGGPLANT** 18.50
Bijzondere aubergine schotel, gekruid met knoflook, paprikapoeder, harissa en zontomaat. Geserveerd met naanbrood.
- POMPOENSTEAK** 18.80
Met paddenstoelen, balsamico biet en whiskey uien chutney
- FLAMMKUCHEN** 18.80
Met crème fraîche, brie, appel, pompoenpuree en noten
- DUTCH WEED BURGER** 19.50
Een compleet plantaardige burger gemaakt van eiwitrijke, zilte sojasnippers en het krachtige winterwier Royal Kombu. Op een broodje met vegan knoflooksaus, little gem, tomaat, ui en augurk.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente, patat, rauwkost en een aardappel-garnituur.

V L E E S

- HERFSTBURGER** 21.50
Black Angus hamburger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui, augurk en whiskey-uienchutney
- KIPLEKKER** 19.80
Malse kipfilet uit de oven met sinaasappel-, gember- en honingmarinade
- SPARE RIBS** 21.50
Met aioli en sriracha mayo
- DUIVELS RUNDPOTJE** 20.50
Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente, geserveerd met basmatirijst
- BEEF STROGANOFF** 24.80
Entrecote met gebakken champignons en stroganoffsaus
- THEEHUISBURGER** 20.50
Black Angus burger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui, augurk, bacon, kaas en smokey BBQ saus

Heeft u onze specials van vandaag al gezien? Onze bedieningsmedewerkers weten er alles over!