

## 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

### KNOLPACCIO

Carpaccio van geroosterde knolselderij.  
Met parmezaanse kaas, ansjovismayo en bruschette.

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 garnalen.  
Met chilisaus en gefrituurde uitjes.

11.50

### VLAMKOEKJE

Een kleine flammkuchen belegd 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 *Vegan*

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 hazelnoot 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, hazelnoot en brie.  
Met een honing-tijm dressing

14.50

## V I S

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

## V E G A ( N )

<b>PULLED EGGPLANT</b>	18.50
Bijzondere aubergine schotel, gekruid met knoflook, paprikapoeder, harissa en zontomaat. Geserveerd met naanbrood.	
<b>KNOLSTEAK</b>	18.80
Met knoflook, kruiden en geroosterde paprikasaus	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	18.80
Met crème fraîche, brie, appel, pastinaakpuree en noten	
<b>DUTCH WEED BURGER</b>	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

<b>WINTERBURGER</b>	21.50
Black Angus hamburger op een hamburgerbroodje met sla, tomaat, ui, augurk, whiskey-wienchutney en pastinaakpuree	
<b>KIPLEKKER</b>	19.80
Malse kipfilet uit de oven met sinaasappel-, gember- en honingmarinade	
<b>SPARE RIBS</b>	21.50
Met aioli en sriracha mayo	
<b>DUIVELS RUNDPOTJE</b>	20.50
Ouderwets lekker stoofpotje van rundvlees in een pittige saus vol groente, geserveerd met basmatirijst	
<b>BEEF STROGANOFF</b>	24.80
Entrecote met gebakken champignons en stroganoffsous	
<b>THEEHUISBURGER</b>	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!