

Voor

VITELLO TONNATO	€ 18
Kalfsfricandeau, luchtige tonijn mayonaise en krokante kappertjes	
GEROOKTE ZALM	€ 18
Crème van mierikswortel, BBQ little gem, komkommer, rettich en zoet-zure rode ui	
POMPOEN BURRATA	€ 17
Geroosterde en zoet/zure pompoen, burrata, pompoenhummus en groene kruiden olie	

Hoofd

SCHNITZEL	€ 23
Krokant gebakken kotelet met een saus van kappertjes, pata negra en groene kruiden	
BBQ BOERDERIJ KIP	€ 22
Geconfijte kippenbout van de barbecue met gebakken bospaddenstoeltjes, sauce supreme en peterselie	
MISO AUBERGINE	€ 16
Geroosterde aubergine met Laphroaigh whiskey-miso lak en zuurdesemcroutons	
SCHOL IN KROKANT JASJE	€ 22
Filet met remoulade saus, frisse mosterdsla en bbq citroen	
CRISPY CHICKEN BUN	€ 16.5
Brioche, zoet-zure rode kool & gochujang mayonaise	
DIAMANTHAAS	€ 24
Met umami botersaus	
KINDER PASTA	€ 9.5
(voor de kleintjes t/m 5 jaar gratis)	

Sides

PASTA	Oesterzwam, paddenstoelen roomsaus	€ 12
GEROOSTERDE PREI	Lavas, beurre blanc	€ 9.5
TRUFFLE FRIES	Parmezaan, bieslook & truffel mayo	€ 11
FRIETJES	Met mayonaise	€ 6.5
SALADE	Littlegem, roodlof en zoet-zure ui	€ 7

Zoet

HEYÚMISU	Tiramisu maar dan anders	€ 9
CINNAMON BUN	Crème suisse, kaneelroomijs	€ 8.5
BRUINE BOTER IJS	Witte chocolade en caramel	€ 7