





DINERKAART


Vanaf 17.00 uur

 Deze gerechten zijn of kunnen vegetarisch gemaakt worden
Heeft u een allergie? Meld het ons

Voorgerechten

BROOD tapenade truffelcrème aioli	 6.75
DAGSOEP wisselend van smaak	6.50
TOMATENSOEP soepballetjes basilicumolie	 6.00
RUNDERCARPACCIO truffelcrème pijnboompitten Parmezaanse kaas balsamico	11.50
BOMBE VAN GEROOKTE ZALM rivierkreeftjes zoetzure tomaatjes rouille frisse salade tomatencrunch	12.50
GADO GADO haricots verts gefrituurde uienringen ei pindasaus komkommer kroepoek	 11.50
KNOFLOOK GARNALEN piri piri knoflook courgette	12.50

Maaltijdsalades

SALADE CARPACCIO truffelcrème pijnboompitten Parmezaanse kaas balsamico	15.25
SALADE VIS garnaaltjes gerookte zalm gestoomde zalm gerookte makreel forel	16.50
SALADE WARME GEITENKAAS honing notenmix gebakken spekjes	 15.25
SALADE SCAMPI gepelde garnalen knoflook cherrytomaten aioli	16.50
SALADE OSSENHAAS Kort gebakken puntjes champignons lente-ui knoflook	16.50

Hoofdgerechten

PORTOBELLO zilte groenten parelcouscous pijnboompitten kerrie/kokossaus		15.75
ZALMFILET verse pasta kruidenkaas roomsaus seizoensgroenten		18.75
ZEEBAARSFILET zeekraal lamsoren parelcouscous beurre blanc		19.75
BLACK ANGUS BURGER 180 gr. truffelcrème cheddar bacon whisky/karamel uien black pepperbun		16.75
UMBELDER SATÉ gemarineerde kippendij atjar satésaus salade kroepoek	2 stokjes 3 stokjes	16.75 21
VARKENSHAAS belegd met pesto tomaat provolone kaas basilicumsaus		18.50
HOENFILET truffeljus Serranoham seizoensgroenten		18.50
OSSENHAAS & SHORT RIB malse ossenhaas langzaam gegaarde short rib rösti seizoensgroenten pepersaus		26

Desserts

IJSKOFFIE karamelsaus slagroom pure & witte chocolademousse		6.00
COUPE DE UMBELDER stracciatella-ijs karamel amandelcrunch slagroom		5.75
VERSE AARDBEIEN vanille-ijs schuim van lemon curd witte chocolademousse		7.50
PIÑA COLADA gekarameliseerde ananas pure chocolademousse kokosschuim kokossorbet		7.50