






DINERKAART


Vanaf 17.00 uur

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


Voorgerechten

BROODPLANKJE tapenade truffelcrème aioli	 6.75
SOEP VAN DE DAG wisselend van smaak	6.50
TOMATENSOEP soepballetjes basilicumolie	 6.00
RUNDERCARPACCIO truffelcrème pijnboompitten Parmezaanse kaas balsamico	11.95
GARNALENKROKET gerookte zalmsnippers little gem citroenmayonaise luchtige rouille	13.75
CREME BRULEE VAN GEITENKAAS witlofsalade appel balsamicodressing rode bietenschuim Livarsjink + 2.00	 10.50
SURF & TURF rosé gebraden kalfsvlees krokante scampi kruidenmayo	11.25
KROKANTE BLOEMKOOL gmarineerde bloemkool quinoa salade mangochutney rode currysaus	 9.50

Maaltijdsalades

SALADE CARPACCIO truffelcrème pijnboompitten Parmezaanse kaas balsamico	15.25
SALADE VIS garnaaltjes gerookte zalm gestoomde zalm gerookte makreel scampi	16.50
SALADE WARME GEITENKAAS honing notenmix gebakken spekjes	 15.25

Hoofdgerechten

AVOCADOBURGER little gem tomatensalsa zure room zuurdesembroodje salade		16.75
CATCH OF THE DAY wisselende visfilet seizoensgroenten		dagprijs
KABELJAUW zwarte tagliatelle ratatouille groene kruidensaus		22.50
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
GEGRILDE HOENFILET parelcouscous tomaat / mascarponesaus		17.50
EENDENBORST rosé gebraden zoete aardappel seizoensgroenten portjus		19.50
BLACK ANGUS BIEFSTUK blauwe kaas rösti seizoensgroenten romige Cognacsaus		23.50

Desserts

KOFFIE COMPLEET Koffie of thee met 3 lekkernijen om van te snoepen		7.50
WARM CHOCOLADETAARTJE perencompote vanille-ijs karamel		7.50
COUPE DE UMBELDER stracciatella-ijs karamel amandelcrunch slagroom		5.75
LIMONCELLO MOUSSE mascarponecrème met limoncello citroencake yoghurtijs		7.50