

# DINERKAART

Vanaf 17.00 uur

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

## Voorgerechten

---

<b>BROODPLANKJE</b> ♣			7
tapenade   truffelcrème   aioli			
<b>RUNDERCARPACCIO</b>			12.75
truffelcrème   pijnboompitten   Parmezaanse kaas   balsamico			
<b>BURRATA</b> ♣			12.50
fregola   pesto   balsamico   schuim van tomaat   basilicum			
<b>JAPANESE ROSBIEF</b>			12.50
gemarineerde rosbief   kropsla   wakame   sesamdressing   zwarte knoflook			
<b>LENTE SALADE</b> ♣			11.50
zoetzure choggiabiet   groene asperges   rode bietenschuim   krokante quinoa			
<b>SCAMPI THERMIDOR</b>			13.50
6 gepelde garnalen   romige mosterdsaus   Parmezaanse kaas   tomaat			
<b>MAKREELFILET</b>			12.50
gebakken verse filet   Hollandse garnaltjes   tom kha kai   komkommer			
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	6.75	<b>TOMATENSOEP</b> ♣	6
wisselend van smaak		soepballetjes   basilicumolie	



## Maaltijdsalades

---

<b>SALADE CARPACCIO</b>			16.50
truffelcrème   pijnboompitten   Parmezaanse kaas   balsamico			
<b>SALADE VIS</b>			17.25
garnaaltjes   gerookte zalm   inktvisringen   gerookte makreel   scampi			
<b>SALADE WARME GEITENKAAS</b> ♣			16.50
honing   notenmix   gebakken spekjes			

## Hoofdgerechten

---

<b>AVOCADOBURGER</b>  <u>VEGAN</u>		<b>17.50</b>
tomatensalsa   kropsla   veganmayo   bio-bagel met sesam		
<b>FRANS VISPOTJE</b>		<b>21.75</b>
zalmfilet-roodbaars-scampi   witte wijnsaus   venkel   Pernod		
<b>VICTORIABAARSFILET</b>		<b>19</b>
kruidenkorstje   seizoensgroenten   basilicumsaus		
<b>BLOEMKOOLSTEAK</b> 		<b>17.50</b>
gemarineerd   aardappelkroketjes   seizoensgroenten   bearnaise		
<b>BLACK ANGUS BURGER</b>		<b>17.50</b>
truffelcrème   cheddar   bacon   whisky/karamel uien   black pepperbun		
<b>UMBELDER SATÉ</b>	2 stokjes	<b>18</b>
gemarineerde kippendij   atjar   satésaus   salade   kroepoek	3 stokjes	<b>22</b>
<b>HOENFILET</b>		<b>19</b>
groene asperges   roomsaus met blauwe kaas   seizoensgroenten		
<b>ZUID-AMERIKAANSE BIEFSTUK</b>		<b>22.50</b>
aardappelkroketjes   romige pepersaus   seizoensgroenten		
<b>LAMSSTEAK</b>		<b>22</b>
aardappelmousseline met feta   ratatouille   lamsjus Provençaal		

## Desserts

---

<b>CAFÉ GOURMANDE</b>		<b>7.50</b>
Koffie of thee met 3 lekkernijen om van te snoepen		
<b>YOGHURT - HONINGPARFAIT</b>		<b>7.50</b>
brownie   walnoten-karamelsaus		
<b>COUPE DE UMBELDER</b>		<b>5.75</b>
stracciatella-ijs   karamel   amandelcrunch   slagroom		
<b>PROFITEROLS</b>		<b>8</b>
soesjes met chocolade en praliné   vanille-ijs   advocaatcrème		