

# DINERKAART VOOR GROEPEN

17.00 uur tot 20.45 uur

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

## VOORGERECHTEN

---

<b>BROODPLANKJE</b> ♣			<b>7.50</b>
tapenade   truffelcrème   aioli			
<b>RUNDERCARPACCIO XL</b>			<b>14.5</b>
truffelcrème – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – balsamico			
<b>TOAST BRIOCHE BURRATA</b> ♣			<b>12</b>
burrata – bruschetta tomaatjes – basilicum – olijfolie			
<b>BUIKSPEK &amp; GYOZA</b>			<b>12</b>
langzaam gegaard buikspek   ketjapdressing   dumplings met garnalen			
<b>TATAKI VAN TONIJN</b>			<b>13.75</b>
kort gebakken verse tonijn – zoetzure groenten – sesamsaus			
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	<b>6.75</b>	<b>TOMATENSOEP</b> ♣	<b>6.50</b>
wisselende soep van de chef		soepballetjes   basilicumolie	

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>OESTERZWAMBURGER</b> ♣			<b>17</b>
sla – tomaat – truffelmayo – briochebroodje – XO salsa			
<b>ZEEWOLFFILET</b>			<b>22</b>
kappertjes / citroensalsa – saus van citroengras – seizoensgroenten			
<b>UMBELDER SATÉ</b>		2 stokjes	<b>18.50</b>
gemarineerde kippendij   atjar   satésaus   salade   kroepoek		3 stokjes	<b>23</b>
<b>HAMBURGER</b>			<b>18</b>
truffelcrème   cheddar   bacon   whisky/karamel uien   salade			
<b>ARGENTIJNSE RIB-EYE</b>			<b>28</b>
seizoensgroenten – kruidenboter of chimichurri			
<b>GEGRILDE HOENFILET</b>			<b>19.75</b>
gemarineerd – Caesarsalade – Parmezaanse kaas – srirachamayo			