

GLUTENVRIJ MENU

VOOR

GLUTENVRIJ BROOD 11½

GLUTENVRIJ BROOD – KNOFLOOKSAUS
TOMATENDIP - KRUIDENOLIE

CARPACCIO 17

RUNDERCARPACCIO – CASHEWNOTEN
OUDE HOLLANDSE KAAS – SALADE
TRUFFELCRÈME

GEROOKTE VIS OP TOAST 17

HUISGEROOKTE ZALM – APPEL
KRUIDENOLIE – GLUTENVRIJE TOAST

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL 25

HOLLANDSE GARNALEN – COCKTAILSAUS
SALADE – GLUTENVRIJE TOAST

HOOFD

KABELJAUWFILET 25

GEGRILDE AUBERGINE GRILDE - COURGETTE
AUBERGINE CRÈME - CARIBISCHE TOMATEN
SAUS

ZALMFILET 23

GEGRILD – BIMI GROENTEN
CHERRY-TROSTOMAAT
TOMATEN VINAIGRETTE - GROENE
KRUIDENOLIE

SATÉ 20

VARKENSHAAS – GLUTENVRIJE SATÉSAUS
OOSTERSE SALADE – AARDAPPEL WEDGES
GEBAKKEN UITJES

BIJGERECHTEN

ALLE BIJGERECHTEN ZIJN VOOR ± 2
PERSONEN

VERSE FRIET 5

GEBAKKEN AARDAPPELEN 5

FRISSE GEMENGDE SALADE 5

SEIZOENSGROENTEN 5

RUNDEVLEES

RIB-EYE 32½

250 GRAM

KALFSENTRECOTE 26

200 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 32½

175 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 38½

220 GRAM

EXTRA

+ PITTIGE PEPERSAUS 2
+ FRANSE BEARNAISE 2
+ CHAMPGINONS, UI EN SPEK 2

NA

VERS FRUIT 11

MELOEN – SINAASAPPEL
GEGRILDE ANANAS – FRAMBOZENSORBETIJS
DRAGON FRUIT IJS

ROOD FRUIT TAARTJE 12½

FRAMBOOS/BOSBES TAARTJE
DRAGON FRUIT IJS – FRAMBOZENSORBETIJS
FRAMBOZENGEL

KAASPLATEAU 16

VAN NEDERLANDSE BODEM
OUWDIJKER LAZULI – MA MONTBELIARDE 50+
GRIETJE UIT OUDDORP – MA DOUBLE DUTCH
OUDWIJKER STELLA – APPEL-PEER CHUTNEY
HONING-TIJMSIROOP