

Suggesties Maart

Wrap – kip – paprika – courgette – ui – zoet zuur (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Toast – champignons (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Focaccia – serrano ham – pesto – mozzarella – tomaat – rucola (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Brioche – gepocheerd ei – gerookte zalm – avocado – hollandaise (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Carpaccio – zalm – crème – geitenkaas – citroendressing (starter)

Koolvis – groene asperges – kerstomaat – kruiden puree – dille mousseline saus

Lamskroon – gebakken champignons – baby wortel – gebakken kriel – portosaus

Spaghetti all'amatriciana (tomaat – olijf – rode ui – look – pancetta – pepers – parmezaan)

Hammetje – salade – graanmosterdsaus

Panna cotta – framboos – crumble

Chocotoff – taart – appel – vanille-ijs

Bodhi – latte – vegan (vraag naar de verschillende smaken)

Gingeru thee (gember op natuurlijke basis)

Weekend – middagmenu

Verkrijgbaar op zaterdag tussen 11.30 en 14.30 uur.

Voorgerecht: soep – pastinaak

Hoofdgerecht: skrei filet – spinazie – puree – mosterdsaus

Dessert: vanille-ijs – callebaut chocolade saus

Cocktail Aperero

Spring is in the air (mezcal – limoncello – citroen – limonade – suikersiroop)

Calidum hieme (*gin – chili peper – limoen – munt – peperbol – rozemarijn – schweppes tonic pink peper*)

Pink story (lillet blanc – fetimans rose lemonade – suiker siroop – orange bitters)

Bier van de Maand

Lefte, keuze uit blond of donker (alc. 6.6% vol.) van 't vat – 5 stuks op de rekening = een fles van 75cl.

Koolputter, keuze uit goud blond of zwart (alc. 9.1% vol.) 5 stuks op de rekening = een fles van 75cl.

Wij werven aan

Vraag naar de openstaande functies en mogelijkheden aan de verantwoordelijke.