

DINER I

€ 59,50
PER PERSOON



BROOD MET GEZOUTEN ROOMBOTER

AMUSE

verrassing van de chef

MARBRÉ VAN KALFSWANG EN EENDENLEVER

barolo-uitjes

WILDBOULLON

ravioli van truffel en paddenstoelen | spinazie

ZEEBAARS

crème van borlottibonen | antiboise

GEROOKTE EENDENBORST

vijgen-port jus | verschillende bereidingen van biet

TIRAMISU

lange vingers | mascarpone | espresso |
geheim ingrediënt van Alberto

KIDS MENU | € 30,- PER KID

carpaccio
zuppa pomodoro
kiprollade | broccoli | roseval aardappelen
verrassingsdessert

EVENTUELE DIEETWENSEN | ALLERGIEËN KUNNEN VOORAF WORDEN DOORGEGEVEN, DAN HOUDEN WIJ HIER REKENING MEE.

DINER II (PROEVERIJ)

€ 35,-
PER PERSOON



BROOD

BAS boter | smickelsaus

GAMBA AGLIO OLIO

gamba's | tomatensalsa | krokante wonton

CARPACCIO

flinterdun gesneden rundvlees | Old Amsterdam | truffelmayonaise | pijnboompitten

B.A.S. NACHO

tortilla chips | cheddar | sweet chilisaus | tomatensalsa | avocadocrème | crème fraiche

GEROOKTE EENDENHAM

huisgerookte eendenham | uienjam | crostini

WARM GEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm | rucolapesto | kruidensla

DORADE

lauw/warme doradefilet | jalapeño mayonaise | komkommer

ENTRECOTE

entrecote | chimichurri | ovenaardappels | seizoengroenten | frisse salade

RIBFINGERS

boneless ribs | hoisin | krokante ui | aardappelsalade

CHICKENLOLLY

huisgemaakte chickenlollies | mangolak

MOINKBALLS

Moinkballs gegaard op de smoker | BBQ saus

GRAND DESSERT

- gemarineerde ananas | hangop
- boerenjongens cheesecake
- gekarameliseerde banaan | witte chocolade mousse | bananenchips

EVENTUELE DIEETWENSEN | ALLERGIEËN KUNNEN VOORAF WORDEN DOORGEGEVEN, DAN HOUDEN WIJ HIER REKENING MEE.

BUBBELBOX

€ 25,-
PER PERSOON

ROTARI

Brut | Chardonnay |
Trentino | Italië

CROSTINI'S

4 VERSE TOPPINGS

bruschetta | pesto spread |
zalmzalade | parmaham

UPGRADE :

eitruffel salade | tonijnsalade | kaas |
olijven | crostini's
+ € 12,50

De Venoge Cordon Blue Brut | Pinot Noir |
Champagne | Frankrijk
+ € 21,50

EVENTUELE DIEETWENSEN | ALLERGIEËN KUNNEN VOORAF WORDEN DOORGEGEVEN, DAN HOUDEN WIJ HIER REKENING MEE.

DINER I

€ 59,50
PER PERSOON

BROOD MET GEZOUTEN ROOMBOTER

AMUSE

verrassing van de chef

MARBRÉ VAN KALFSWANG EN EENDENLEVER

barolo-uitjes

WILDBOULLON

ravioli van truffel en paddenstoelen | spinazie

ZEEBAARS

crème van borlottibonen | antiboise

GEROOKTE EENDENBORST

vijgen-port jus | verschillende bereidingen van biet

TIRAMISU

lange vingers | mascarpone | espresso | geheim ingrediënt van Alberto



KIDS MENU | € 30,- PER KID

carpaccio
zuppa pomodoro
kiprollade | broccoli | roseval aardappelen
verrassingsdessert

DINER II (PROEVERIJ)

€ 35,-
PER PERSOON

BROOD

BAS boter | smickelsaus

GAMBA AGLIO OLIO

gamba's | tomatensalsa | krokante wonton

CARPACCIO

flinterdun gesneden rundvlees | Old Amsterdam | truffelmayonaise | pijnboompitten

B.A.S. NACHO

tortilla chips | cheddar | sweet chilisaus | tomatensalsa | avocadocrème | crème fraiche

GEROOKTE EENDENHAM

huisgerookte eendenham | uienjam | crostini

WARM GEROOKTE ZALM

huisgerookte zalm | rucolapesto | kruidensla

DORADE

lauw/warme doradefilet | jalapeño mayonaise | komkommer

ENTRECOTE

entrecote | chimichurri | ovenaardappels | seizoengroenten | frisse salade

RIBFINGERS

boneless ribs | hoisin | krokante ui | aardappelsalade

CHICKENLOLLY

huisgemaakte chickenlollies | mangolak

MOINKBALLS

Moinkballs gegaard op de smoker | BBQ saus

GRAND DESSERT

- gemarineerde ananas | hangop
- boerenjongens cheesecake
- gekarameliseerde banaan | witte chocolade mousse | bananenchips

BUBBELBOX

€ 25,-
PER PERSOON

ROTARI

Brut | Chardonnay | Trentino | Italië

CROSTINI'S

4 VERSE TOPPINGS

bruschetta | pesto spread | zalmzalade | parmaham

UPGRADE :

eitruffel salade | tonijnsalade | kaas | olijven | crostini's
+ € 12,50

De Venoge Cordon Blue Brut | Pinot Noir | Champagne | Frankrijk
+ € 21,50

