

READY to
Eat



Onze voorgerechten en nagerechten zijn geheel READY tot Eat.
De Tussengerechten en hoofdgerechten vergen een kleine inspanning om op te warmen
(hierdoor kunt u eerst starten met het voorgerecht!)

VOORGERECHTEN

BUIKSPEK & PATA NEGRA

Gegrilde buikenspek | Pata Negra ham | aardappel | kool salade 13
(BUIKSPEK 8 minuten 160 graden)

ZALM & CHERMOULA

Gerookte zalm | chermoula pesto | groene asperge | gemarineerde groenten | avocado 10

GEROOKTE MAKREEL & HOLLANDSE GARNALEN

Hollandse garnalen | gerookte makreel | spelt | zeekraal | bosui 10

BURATTA

Buratta kaas | paprika | tarwe | little gem | hazelnoot 9

BUIKSPEK & PATA NEGRA

ZALM & CHERMOULA

GEROOKTE MAKREEL & HOLLANDSE GARNALEN

BURATTA



READY to
Eat



TUSSENGERECHTEN

VISSOEP

Bretons vissoepje met schaal- en scheldieren 9

SEIZOEN SOEP

Dagvers en gemaakt van producten van het seizoen 7

ZUPPA DI POMMODORI

Huisgemaakte tomatensoep met gepofte paprika 6

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE *

Gegrild rundvlees | truffeljus | seizoengroenten 18
(BAVETTE 6-12 minuten rare of medium 180 graden)

KABELJAUW *

Bisque saus | Hollandse garnalen | bloemkool 17
(KABELJAUW 6- 8 minuten 180 graden)

Bij deze gerechten serveren we aardappelgratin 30 minuten 180 graden
Groentes in het bakje opwarmen in de magnetron +/- 3 tot 5 minuten (900 watt) en de sauzen in een pannetje opwarmen.

NAGERECHTEN

CHEESECAKE

Gemaakt van citroen & peer | compote van peer & appel | gel van citrus 5,50

PECAN PIE

Compote van sinaasappel | crème van appel & specerijen 6,50

BOMBE VAN PURE CHOCOLADE

Interieur van ananas & passievrucht | krokante praliné 6

