


# DINER

DINER VANAF 16:30 UUR

**Tapasplank 'Vega'** Brood met aioli, krokante uienringen met chilisaus, olijven, gerookte amandelen, 2 kazen, gegrilde groenten en salade 'Caprese' 

€ 19,60

**Tapasplank 'Borrel'** Crunchy chicken met chilisaus, kaasloempiaatjes, bitterballen met mosterd, Aziatische kippenboutjes met sesam en lavas-dipsaus, mini frikandellen, kaas en salami



€20,50

**Tapasplank 'Boterhal'** Brood met aioli, 'pinchos' met geitenkaas, serranoham en gegrilde paprika, Aziatische kippenboutjes met sesam en lavas-dipsaus, olijven, kaas, mini tomaatjes, krokante uienringen met chilisaus, salami en wasabinootjes


€23,90

**Tapasplank' Deluxe'** Brood met rode tapenade, gepelde gamba's met knoflook en citroen, olijven, gerookte amandelen, 'pinchos' met geitenkaas, serranoham en gegrilde paprika, tonijsashimi met wasabi en soja, coppa di Parma, gerookte Schwarzwaldersham, mini tomaatjes en 2 kazen


€27,40

Brood met aioli  

€ 4,60

Brood met rode tapenade van tomaat en Parmezaanse kaas 


€ 5,10

Plank met Italiaanse, Duitse en Spaanse worst en ham 

€ 9,30

4 cornetto's met zalmartaar, limoen, koriander en wasabikaviaar

€ 8,40

Kaasplank met notenbrood, druiven en appelstroop 

€ 9,90



Caesar salade met kip, Parmezaanse kaas, croutons en ei	€ 7,80
Salade 'Caprese': buffelmozzarella, tomaat, basilicum en olijfolie  	€ 7,60
Salade met feta, komkommer, watermeloen en munt  	€ 7,20
Sashimi van tonijn met wasabimayonaise, ponzu-soja en krokant rijstpapier 	€ 12,90
4 'Pinchos' met geitenkaas, serranoham, gegrilde paprika en olijven	€ 7,60
Gepelde black tiger gamba's in knoflookolie met peterselie en citroen  	€ 9,50
Krokante uienringen in bierbeslag met chilisaus 	€ 4,90
Huisgemaakte friet met mayonaise  	€ 3,90
Pizza quattro formaggi 	€ 7,90
Pizza met coppa di Parma, rucola en truffelmayonaise	€ 8,50
4 Gebakken dimsum van kip en witte kool met kimchi mayonaise	€ 5,20
Vietnamese viskoekjes met saus van yoghurt, koriander en komkommer	€ 6,90
Lauwarme gegrilde groenten met olijfolie en gerookt zeezout   	€ 6,50
Gegratineerde coquilles met chili en limoen, paksoi en gember  	€ 12,90
Truffelrisotto met paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas  	€ 8,90
Lauwwarm buikspek met krab, mango en rode curry  	€ 9,60
Aziatische kippenboutjes met sesam en lavas-dipsaus 	€ 6,90
Thaise salade met lauwwarme ossenhaaspuntjes, peultjes en cashewnoten 	€ 9,50
Saté ajam: 4 stokjes kipsaté met pindasaus en krokante uitjes	€ 8,20
4 Pannenkoekjes met lauwwarme Chinese eend, komkommer en hoisin saus 	€ 8,80
2 Mini 'Black Angus Beef' hamburgers met sla, augurk en rode ui	€ 9,00
2 Mini 'Black Angus Beef' cheeseburgers met sla augurk en rode ui	€ 9,60
4 Mini slavinken met aardappel-kruidenpuree en eigen jus 	€ 8,00



= vegetarisch



= lactosevrij



= glutenvrij

# DINER

## Groepenmenu 1 (vanaf 8 personen te bestellen)



Per persoon € 26,90



Zonder dessert € 22,90

### 1<sup>e</sup> gang

**Tapasplank 'Boterhal'** Brood met aioli, 'pinchos' met geitenkaas, serranoham en gegrilde paprika, Aziatische kippenboutjes met sesam en lavas-dipsaus, olijven, kaas, mini tomaatjes, krokante uienringen met chilisaus, salami en wasabinootjes

### 2<sup>e</sup> gang

Salade 'Caprese': buffelmozzarella, tomaat, basilicum en olijfolie  



Gepelde black tiger gamba's in knoflookolie met peterselie en citroen  

Gebakken dimsum van kip en witte kool met kimchi mayonaise

### 3<sup>e</sup> gang

Saté ajam: stokjes kipsaté met pindasaus en krokante uitjes

Mini 'Black Angus Beef' hamburgers met sla, augurk en rode ui

Huisgemaakte friet met mayonaise  

### Dessert

Tiramisu met Frangelico en limoen 





## Groepenu 2 (vanaf 8 personen te bestellen)


Per persoon € 35,50




Zonder dessert € 31,50

### 1° gang



**Tapasplank' Deluxe'** Brood met rode tapenade, gepelde gamba's met knoflook en citroen, olijven, gerookte amandelen, 'pinchos' met geitenkaas, serranoham en gegrilde paprika, tonijnsashimi met wasabi en soja, coppa di Parma, gerookte Schwarzwaldherham, mini tomaatjes en 2 kazen

### 2° gang


Pannenkoekjes met lauwwarme Chinese eend, komkommer en hoisin saus 

Lauwwarme gegrilde groenten met olijfolie en gerookt zeezout   



Vietnamese viskoekjes met saus van yoghurt, koriander en komkommer



Salade met feta, komkommer, watermeloen en munt  

### 3° gang

Mini slavinken met aardappel-kruidentpuree en eigen jus 

Thaise salade met lauwwarme ossenhaaspuntjes, peultjes en cashewnoten 

Huisgemaakte friet met mayonaise  

Truffelrisotto met paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas  

### Dessert

Bananen-amandelcake met witte chocolade en rood fruit 



= vegetarisch






= lactosevrij



= glutenvrij

# DESSERT

## Dessert

Kaasplank met notenbrood en appelstroop 	€ 9,70
Bananen-amandelcake met witte chocolade en rood fruit 	€ 7,60
Tiramisu met Frangelico en limoen 	€ 7,20
Dame Blanche: vanilleijs met chocoladesaus en slagroom 	€ 6,70
Grand dessert: proeverij van de dessertkaart 	€ 8,90

## Dessertwijn

Bodegas Bertola Perdro Ximinez, Sherry	ES	€ 4,90
Muscat de Frontignan, wit	FR	€ 3,80
Viu Manent Noble Semillon, wit	CL	€ 4,20



= vegetarisch



= lactosevrij



= glutenvrij

