



Dinerkaart

Deze dinerkaart is met zorg samengesteld, gedreven door passie voor koken en gastvrijheid. Voor ons begint een goed diner al in de keuken, lang voordat u aan tafel plaatsneemt.

Met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, respect voor de seizoenen en het vakmanschap om gerechten te maken die oprecht genieten opleveren.

Kenny

Chef's 3-Gangen Menu

Chef's 3-gangen menu 49.50

Een wisselend seizoensmenu geïnspireerd op de seizoenen

Voorgerechten

Broodplank 8.5 

Ambachtelijk brood met kruidenboter en aioli

Gravad Lax 15

Gezouten zalm met biet, dille, mosterdkaviaar en ravigotesaus

Rivierkreeftcocktail 15

Avocado, cocktailsaus, crostini en verse kruiden

Carpaccio 14.5

Parmezaanse kaas, kaaskrokant, geroosterde cherrytomaatjes, krokante tuinbonen en truffelmayonaise

Aziatische Buikspek 12.5

Gegaarde buikspek met Aziatische glaze, spitskoolsalade en groene knoflooksaus

Bietentartaar 12.5 

Tartaar van gepofte bieten met citrusmayonaise, pistache, burrata, stracciatella en balsamico

Soepen

Bospaddenstoelensoep 8.5 

Romig en vol van smaak

Geroosterde Paprikasoep 8.5 

Rijk en licht zoet

Seizoenssoep 8.50 

Wisselende soep geïnspireerd op het seizoen

Heeft u allergieën of dieetwensen? Vraag gerust naar onze allergenen.

 Vega  Vegan

Hoofdgerechten

Spaghetti Aglio e Olio met Gamba's 29.00 ook 

Knoflook, chilipeper, kruiden en olijfolie

Orzo 19.00 

Basilicum, mascarpone, seizoensgroenten en Parmezaanse cracker

Fish & Chips 22.50

Krokante Noordzeevis in bierbeslag, doperwtentpuree, gegrilde citroen, ravigotesaus en kruidensalade

Entrecôte (250g) 37.50

Gegrilde entrecôte met Béarnaisesaus

Diamanthaas (200g) 32.50

Gegrilde steak met peperroomsaus

Kipburger 24.00

Gegrilde kipburger met kaas, smashed avocado, Roskam burgersaus, sla, tomaat en uienringen

Bietenburger 22.00 

Huisgemaakte bietenburger met Roskam burgersaus, sla, tomaat en uienringen

Maaltijdsalades

Carpaccio Salade 19.00

Parmezaanse kaas, geroosterde tomaat, krokante tuinbonen, rode ui en truffelmayonaise

Vissalade 24.00

Zalm, makreelsalade, rivierkreeft, sla, rode ui, kappertjes en cocktailsaus

Caesar Salade 22.00

Geroosterde kip, Caesardressing, rode ui, Parmezaanse kaas, zachtgekookt ei en olijven

Geitenkaassalade 19.00

Warme geitenkaas met vijgencompote, gehakte noten, balsamicodressing en gemengde blaadjes

Heeft u allergieën of dieetwensen? Vraag gerust naar onze allergenen.

 Vega  Vegan



Desserts

Aardbeien Romanoff 10.00

Gepocheerde rabarber, aardbeien, meringue, vlierbloesem, room en zuurstok

MonChou Cheesecake 9.50

Huisgemaakte Nederlandse roomkaastaart met Amarena kersen en ijs

Limoen Cheesecake 10.50

Frisse en romige cheesecake met limoen, crumble en citrusgel

Chocolade Lava Cake 10.50

Warme chocoladetaart met vloeibaar hart, vanille-ijs en crumble

Specials

Koffie Selectie 9.00

Selectie van zoete lekkernijen geserveerd bij koffie of thee

Kaasplank 14.00

Selectie van 4 kazen met notenbrood, balsamico en vijgencompote

Vraag ons naar de herkomst en smaak van de kazen

Kindermenu

Kleine Fish & Chips 12.50

Met doperwtentpuree, kruidensalade en ravigotesaus

Kleine Orzo 12.50

Met pesto en Parmezaanse kaas

Frietjes met Snack 8.50

Frietjes geserveerd met een kroket of frikandel

Heeft u allergieën of dieetwensen? Vraag gerust naar onze allergenen.