



NAGERECHTEN DESSERTS

Selectie van Nederlandse kazen | 4 st
chutney van rode biet + € 5,-

Baba au Rhum | witte chocolade crumble | zwarte
bes sorbet | crème van amarena kersen | + € 5,-

BUNKR sweets | pinda bonbon | 5 spice & peer | pure
chocolade & kers | karamel & chocolade bar | + € 5,-

Brownie | karamel saus | braam | mango schuim
kokos ijs | + € 5,-



KINDERGERECHTEN

Tomatensoep

Witvis | frites | appelmoes | komkommer

Crispy gamba | frites | appelmoes | komkommer

Stoofvlees | frites | appelmoes | komkommer

Frikandel | frites | appelmoes | komkommer

Disco ijs | vanille ijs | marshmallows | discodip



ALL-IN CULINAIR DINEREN

Een culinaire reis voor een vaste betaalbare prijs,
betaalbare luxe op niveau

Hoe het werkt?

De kaart recht op tafel = tafel klaar om te bestellen
De kaart plat op tafel = geen service gewenst

Per ronde bestelt u 1 gerecht per persoon
Per ronde maakt u per tafel de keuze tussen de
koude of warme gerechten, exclusief desserts

Het arrangement duurt 3 uur
Wilt u langer blijven zitten? Gezellig, dan betaalt u
€2,50 p.p. per half uur bij voor de verlenging met
een maximum van 4 uur

Wij bieden buiten ons uitgebreide all-inclusive
drankenarrangement diverse speciale wijnen,
likeuren en cocktails voor extreem lage prijzen aan!

**SCAN DE QR-CODE
VOOR ONZE UITGEBREIDE DRANKENKAART**





KOUDE GERECHTEN

COLD DISHES

*Carpaccio Boeuf nature | hazelnoot | polenta
zwarte knoflook | mizuna*

*Tom Kha Kai rilette | zoete aardappel crème
emulsie van prei | limoen en ui crunch*

Oosterschelde oester | 2st | citroen

*Oosterschelde oester special | 2st | rode biet zwarte
knoflook | crevettes bechamel*

*Uienmartini | schuim van oude kaas | hazelnoot
shiitake crunch ✓*

*Gepekeld ribeye Boeuf nature | french toast
zwarte knoflook | prei emulsie | mosterdzaad*

*Witte asperge | hazelnoot | zwarte knoflook
Bearnaisesaus ✓*

*Huisgerookte zalm | wasabicrème | cassave krokant
mango vinaigrette*

*Watermeloen sashimi | sesam | wasabicrème
noedelsalade ✓*

*Bentham | eigen Nederlandse gerijpte ham
chutney van rode ui*

*Peer & pastinaak salade | chilibouillon | boerenkool
krokant | crème van cashew ✓*

*Zalmmousse | gerookte zalm | wasabi kroepoek
citrus parels*

*Sashimi van dorade | tijgermelk | Thaise basilicum
emulsie | boekweit | mizuna*

Soepen:

Tomatensoep | bieslook | prei olie ✓

*Bisque | langoustines | crouton | saffraan mayonaise
groene kruiden olie*

Vichyssoise | aardappel | prei | venkel | selderij ✓



WARME GERECHTEN

HOT DISHES

*Gobi Manchurian | vadouvan schuim | limoen-
gember | sweet & sour chillisaus | amandel ✓*

*Rendang croquettes | 3st | huisgemaakt | krokante
boerenkool | emulsie van gefermenteerde chili ✓*

*Cherry coke rib | no bone | aardappel espuma
zuurkool beurre noisette | nougatine van pistache*

*Bentham croquettes | 3 st | huisgemaakt | saffraan
mayonaise | krokante boerenkool*

*Witlof tarte tartin | karamel | aardappel espuma
zuurkool beurre noisette | nougatine van pistache ✓*

*Gamba tempura | vadouvan schuim | limoen-gember
sweet & sour chillisaus | amandel*

*Prei cannelloni | ricotta | jus van geroosterde
groenten | schuim van oude kaas ✓*

*Brisket Boeuf Nature | atjar rode kool | Pedro
Ximénez saus | zoete aardappel | krokant van ui*

*Diamanthaas Holstein rund | asperge |
bearnaisesaus*

*Kabeljauw | champagne saus | knoflook spinazie |
zoete aardappel muffin | limoen crunch*

*Savooiekool bonbon | bospaddenstoelen farce |
zoete aardappel | rettich spaghetti | jus van
geroosterde groenten | krokante shiitake ✓*

*Langoustine lasagne | langoustines | gamba
dashi room | Emmentaler*

*Plant-based kipfilet | spinazie | gekarameliseerde
knoflooksous | gerookte amandel crunch ✓*

*Zijlende | 300 gram | graan gevoerd | rosé gebakken
| bearnaisesaus | Pedro Ximénez saus*

€ 9.9+ | bereidingstijd ca. 20 min

Bijgerechten:

Brood | boerenboter

Gemengde salade

Verse frites | mayonaise