



NA HET ETEN

Tiramisu van lange vingers,
espresso, mascarponecrème
en cacao 9.50

Dame Blanche met vanille-ijs,
warme chocoladesaus en slagroom 9.50

Pornstar Martini cheesecake
met mousse van passievrucht, vanille
vodka-schuim en Bastognecrumble 9.50

Golden chocolate bar met
cashewnoten, dadels, Oreo, gezouten
karamel en passievruchtsorbet 9.50

Crème brûlée met sinaasappel, vanille
en gezouten karamel-ijs 9.50

♥ **Het Hart** [vanaf 2 personen]
een samenstelling van
onze desserts 14.50 p.p.



VOOR

Carpaccio van runderhaas
met uitgebakken spekjes, walnoot, bieslook,
kappertjes, rucola, pesto, truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas 14.95

Knoflook-chiligarnalen met
chilimayonaise en crostini van
flatbread 16.50

🌿 **Burrata** met gemarineerde
tomaten van het seizoen, aceto,
rode ui, basilicumpesto en
pistachecrumble 14,50

Vitello tonnato dingesneden kalfsmuis met
tonijnmayonaise en krokante kappertjes 14.95

Brood op basis van zuurdesem
met olie, pesto en aioli 6.75

**on the
side**

Friet 'Farm Frites' met truffelmayonaise 4.50

Friet met truffel en Parmezaanse kaas 5.50

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 5.50

Salade met komkommer, vleestomaat en radijs 5.25

Gegrilde seizoensgroenten met
amandelen, uiencompote en vinaigrette 6.50

SPECIALS

Rib eye* van de grill 29.50

Bavette* van de grill 27.50

**[200 gr.] geserveerd met gegrilde groenten,
bearnaisesaus en chimichurri*

Chateaubriand to share [450 gr.]
met gegrilde groenten, chimichurri,
pepersaus en bearnaisesaus
37.95 p.p. (alleen per 2p te bestellen)

Op de huid gebakken zalm in een
Aziatische dressing met groenten
en soba noodles 26.50

🌿 **Risotto** met bospaddenstoelen,
zwarte truffel, lente-ui, Parmezaanse
kaas en walnoten-gremolata 21.50

Risotto met bavette, bospaddenstoelen,
zwarte truffel, lente-ui, Parmezaanse kaas
en walnoten gremolata 24.50

optioneel: zalm i.p.v. bavette +2.00

🌿 **VEGAN** — 🌿 **VEGETARISCH**

Onze gerechten kunnen allergenen
bevatten. Vraag naar meer informatie.