

**Borrel, lunch, diner
v.a. 12:00 uur tot zolang de
keuken open is**

Salade venkel, kervel, meiknol met rabarberdressing 🌿	9,00
Uitgebreid met geitenkaas of rilette van geit	+4,00
Broodje aardappeltortilla met aioli 🌿	9,00
Gegratineerde sardines met groene kruiden en Parmigiano Reggiano	13,00
Paté van linzen en noten met paddenstoelen, cornichons en brood 🌿	13,00
In Zeeuws spek gerolde kimchi met Tynjetaler kaas	13,00
Wijnbladeren gevuld met zoete aardappel, bulgur, zwarte knoflook en vermouhdressing 🌿	13,00
Eend met sinaasappelglacé en salade van knolselder, mascarpone en Nigelle	14,00/ 22,50
Kokkels en mosselen met kikkererwten, tomaat, olijven en kappertjes	14,00

Kaasplank 12,00

Bord charcuterie 13,00

Geroosterde Padrón pepers en
kastanjechampignons 12,00

Kaas, charcuterie en
Padrón pepers 21,00

Oesters 3,10 per stuk

eatbar luke

Diner vanaf 17:00 uur

Shiitake met cacao, koolrabi en Brie de Meaux 🌿	24,00
Flensje met langzaam gegaarde procureur, kardemonjus, aubergine en rozemarijn	24,00
Gewokte bloemkool en radijs met bruine rijst en jasmijnkokossaus 🌿	24,00
Asperges met rosbeef, Foyotsaus, mandarijn en Spaanse peper	26,50
Zeeduivelwangetjes met chorizo, witte bonen, tomaat en spinazie	26,50
Asperges met warmgerookte zalm, Hollandaise, schelpjes en Bleu de Wolvega	26,50

24 uur van tevoren reserveren

Hele lamsschouder, langzaam gegaard in eigen jus met diverse groenten (drie à vijf personen)	Dagprijs
--	----------

Desserts

Scroppino van mango, prosecco en kokoslikeur en Macadamianootjes 🌿	11,00
Gebakken bloedworst met appel en vanille-ijs	12,00
Crumble met banaan, Pont-l'Évêque, chocolade en granaatappelsiroop 🌿	13,00