

# DINER

Chef's special:  
Laat je  
verrassen door  
de chef

## Amuses

### Geitenkaaskroketje

**Serranoham met meloen**  
met mozzarella en balsamicodressing

**Toastje met brie**  
en vijgenchutney

## Voorgerechten

**Toast met gerookte zalm**  
met dilleroomkaas

**Groente gyoza**  
met soyasaus

**Rundercarpaccio**  
met pestomayonaise, pijnboompitten en  
parmezaansekaas

**Caesarsalade**  
met gefrituurde kip, ansjovismayonaise, gekookt  
ei en parmezaansekaas

## Soepen

**Courgette-kokossoep**  
met een vleugje kerrie

**Tomaten-basilicum soep**

## Tussengerechten

**Kabeljauw**  
met hollandaisesaus

**Kleine schnitzel**  
met stroganoffsaus

**Paddenstoelen risotto met verse truffel**  
en parmezaanse kaas

## Hoofdgerechten

**Zeebaars op de huid gebakken**  
met antiboise

**Kogelbiefstuk van het Rietvelderrund**  
met gevulde champignons en paddenstoelenroomsaus

**Gevulde aubergine**  
met ratatouille en gesmolten kaas

**Wagyu burgertje uit het Groene Hart**  
met gesmolten kaas en tomaten relish

## Bijgerechten

**Frietje mayo** 3,5

**Truffelfrietje** 4  
met parmezaan en truffelmayonaise

**Gebakken roseval aardappeltjes** 4

**Groene salade** 4

Bijpassend  
wijnarrangement:  
4 mooie wijnen voor  
€38

Bob-arrangement:  
€27,50

allergieën? Bekijk  
de allergenenkaart  
via deze QR-code

