



MENU 14

WALKING DINER A 39,50 EURO

WALKING DINER.

1. GLAASJE MET COQUILLES, MANGO EN YAKITORI SAUS
SMALL GLASS WITH SCALLOPS, MANGO AND YAKITORI SAUCE
2. BLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN EEN KWARTELEITJE
BLINI SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYO AND QUAIL EGG
3. BRIE EN RAUWE HAM OP CROSTINI MET PESTO
CROSTINI WITH BRIE, RAW HAM AND PESTO
4. TATAAR VAN VERSE TONIYN MET WASABI MAYONAISE
TARTARE FROM FRESH TUNA WITH WASABI MAYO
5. KOPJE THAISE SOEP.
SMALL CUP WITH BELL PEPPER AND CHEESE STICK
6. BROOD MET STEAK TATAAR EN MOSTERD MAYONAISE
STEAK TATARE AND A MUSTARD MAYO
7. GLAASJE MET RAVIOLIE, GEBAKKEN ZEEBAARS FILETS EN NOILLY PRAT SAUS
SMALL GLASS WITH RAVIOLI, PAN FRIED SEABASS FILET AND NOILLY PRAT SAUCE
8. GLAASJE MET TAUGE SALADE EN KROKANTE KIP
SMALL GLASS WITH CRISPY CHICKEN AND TAUGE SALAD
9. MINI BROODJE HAMBURGER
MINI HAMBURGER
10. CRÈME BRÛLÉE + FRAMBOZEN MOUSSE.
CRÈME BRULEE AND RASPBERRIES MOUSSE

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

NOOTJES, ZOUTJES EN OLIJVEN

SALTED NUTS AND OLIVES

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE. (SERVEREN BIJ GANG 9)

HOME MADE FRIES WITH MAYONAISE (SERVED TOGETHER WITH COURSE 9)

VEGETARISCH OP AANVRAAG!

VEGETARIAN UP ON REQUEST!

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.



MENU 15

WALKING DINER A 47,50 EURO

WALKING DINER.

1. GLAASJE MET GAMBA IN TEMPURA BESLAG EN YAKITORI SAUS
SMALL GLASS WITH DEEP FRIED GAMBA TEMPURA AND YAKITORI SAUCE
2. BLINI MET GEROOKTE ZALM, TRUFFEL MAYONAISE EN EEN KWARTELEITJE
BLINI WITH SMOKED SALMON, TRUFFLE MAYO AND QUAIL EGG
3. GLAASJE BOSTOMAAT GEITENKAAS MET HONING EN PIJNBOOMPITJES
SMALL GLASS WITH TOMATOES, GOAT CHEESE, HONEY DRESSING AND PINE NUTS
4. TATAAR VAN VERSE TONIJS MET WASABI MAYONAISE
TARTARE FROM FRESH TUNU WITH WASABI MAYO
5. KOPJE THAISE KIPPEN SOEP
SMALL CUP WITH THAI CHICKEN SOUP
6. HUIS GEMAAKT HOLLANDSE GARNALEN KROKETJE
HOME MADE DUTCH SHRIPS 'KROKETJE'
7. GLAASJE MET RAVIOLI, GEBAKKEN TONG FILETS EN NOILLY PRAT SAUS
SMALL GLASS WITH RAVIOLI, PAN FRIED SOLE FILET WITH MOILLY PRAT SAUS
8. GLAASJE MET BOSPADDENSTOELEN, OSSENHAAS EN PORTSAUS.
SMALL GLASS WITH FOREST MUSHROOMS, TENDERLION AND PORT SAUCE
9. MINI BROODJE HAMBURGER
MINI HAMBURGER
10. CRÈME BRULEE + PANNA COTTA
CRÈME BRULEE AND PANNA COTTA

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

NOOTJES, ZOUTJES EN OLIJVEN

SALTED NUTS AND OLIVES

HUIS GEMAAKTE FRIETEN EN MAYONAISE. **(SERVEREN BIJ GANG 9)**

HOME MADE FRIES WITH MAYONAISE (SERVED TOGETHER WITH COURSE 9)

VEGETARISCH OP AANVRAAG!

VEGETARIAN UP ON REQUEST!

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH
NUT BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN AANGEPAST MET SEIZOEN
GEBONDEN PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS.