

luc.

DINER

Chef's Seizoens Menu. 2-gangen 28,50 / 3-gangen 33,50

Om mee te beginnen. Boerenbrood met huisgemaakte kruidenboter 4,75

Voorgerechten

Rauw gemarineerde zalm. Biet - steranijs - witte balsamico 9,75
Rilette van eendenbout. Rode ui confit - brioche 10,75
Burrata. Pastinaak - hazelnoot 12,50
Huisgemaakte vegetarische soep. Boerenbrood - kruidenboter 6,75

Hoofdgerechten

Rundersteak bavette. Zuurkool a la crème - sauce bordelaise 19,75
Catch of the day. Stampotje van pastinaak - paddestoelen - saus van eekhoortjesbrood 19,75
Veggie flatbread Tel Aviv Style (Sabich) 14,50
Gefrituurde aubergine - ei - tahina - tomatensalsa - ingelegde mango - koriander
Supplement kippendij: €3,50
Shakshuka. Pompoen - zoete aardappel - ei - saffraan - feta - plat brood 16,50
Luc's home made burger met frites en mayonaise 19,75
Briochebrood - srirachamayo - bacon - tomaat - cheddar - gebakken ui - pickles
Luc's home made kimchi (runder) burger met frites met mayonaise 19,75
Briochebrood - kimchi - srirachamayo - cheddar - bosui - frites met mayo
Gemarineerde kippendijen. Pittige mangocoulis - koriander 17,75

Voor erbij

Homemade frites • citroenmayonaise 3,95
Kimchi 3,50
Geroosterde groenten - hazelnoot 6,50

Nagerechten

Bittere chocolademousse. Kardemom - pecannoten - mascarponecreme klein 4,00 / normaal 8,00
Bread and butter pudding. Vanille ijs - gekarameliseerde appel - kaneel 8,00
Banaan-spelt pancakes. Banaan - kokos - maple syrup 8,75
Kazen van de markt. Appelstroop - kletzenbrood 10,25

Dessertwijnen en port

Kopke port. Ruby 4,50
Domaine Bellegarde - Sud-Ouest. Gros Manseng - Petit Manseng 5,95
Bodegas Alvear - Montilla - Moriles. Pedro Ximenez 5,95

Vanwege onze vergunning moeten wij de keuken om 2100 uur sluiten en moeten wij om 22:00 dicht en leeg zijn.

Onze excuses voor eventueel ongemak