



## GROEPSMENU

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

Rilette van eendenbout. Rode ui confit - brioche

Burrata. Pastinaak - hazelnoot

Huisgemaakte vegetarische soep. Boerenbrood - kruidenboter

### Hoofdgerechten

Rundersteak bavette. Zuurkool a la crème - sauce bordelaise

Catch of the day. Stamppotje van pastinaak - paddestoelen - saus van eekhoortjesbrood

Shakshuka. Pompoen - zoete aardappel - ei - saffraan - feta - plat brood

Luc's home made burger met frites en mayonaise

Briochebrood - srirachamayo - bacon - tomaat - cheddar - gebakken ui - pickles

Luc's home made kimchi (runder) burger met frites met mayonaise

Briochebrood - kimchi - srirachamayo - cheddar - bosui - frites met mayo

### Voor extra erbij

Homemade frites • citroenmayonaise 3,95

Kimchi 3,50

Geroosterde groenten - hazelnoot 6,50

### Nagerechten

Bittere chocolademousse. Kardemom - pecannoten - mascarponecreme

Bread and butter pudding. Vanille ijs - gekarameliseerde appel - kaneel

Banaan-spelt pancakes. Banaan - kokos - maple syrup

Kazen van de markt. Appelstroop - kletzenbrood (supplement + 3,50)

### 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