

Diner

U kunt genieten van een 3-gangen menu
voor € 39,50 per persoon, exclusief dranken

Voorgerechten

Buikspek van het Livar varken met pompoen,
zoetzure komkommer en kerriemayonaise

Garnalencocktail met appel, witlof en little gem

Halloumi met waterkerssalade, gekleurde radijs en
balsamico dressing

Maissoep met wortel en crostini

Hoofdgerechten

Runderzijlende met fondant aardappeltjes, broccolipuree,
groene asperges en bearnaisesaus

Parelhoen met Hollandse bataat, pastinaak en knoflookjus

Kabeljauw met hazelnootkorst, paddenstoelen en
aardappelpuree

Uienquiche met Rotterdamse oude kaas,
groentenchutney en mosterdschuim

Nagerechten

Munt- chocolademousse, mojitogelei en caramelcrème

Griekse taart met sinaasappel, walnoten en hangop

Pandancake met rozenroom en kokosijs

Bijgerechten

Zuurdesembrood met boter en olie

Portie friet

Heeft u een voedselallergie, meld het ons dan. Wij adviseren u graag.
De gerechten worden zonder frietjes geserveerd

Dinner

You can enjoy a 3-course dinner
for € 39,50 per person, drinks not included

Starters

Glazed pork belly, butternut squash, sweet and sour cucumber,
curry mayonaise

Cocktail of Dutch shrimp, granny smith apple, white endive
and little gem lettuce

Grilled halloumi cheese, watercress salad, coloured radishes,
balsamic dressing

Sweet corn soup, puree of carrot, rosemary crostini

Main Courses

Steak, fondant potatoes, broccoli puree, green asparagus,
bernaise sauce

Breast of guineafowl, sweet potato, parsnip mash, garlic jus

Atlantic cod with hazelnut crust, mushrooms, potato ouseline,
ginger-lemongrass sauce

Onion and cheese quiche, mixed vegetable chutney,
light mustard sauce

Desserts

Dessert trio: chocolate-mint mousse, mojito jelly, creme caramel

Greek orange cake, yogurt, candied walnuts

Pandan cake, rose cream, coconut sorbet

Side dishes

Sourdough bread with butter and oil

French frites

Do you have an allergy related to food, tell us and we will be happy to advise you.
The dishes are served without fries