


# Dinerkaart

## Voorgerechten

Huisgerookte zalm € 14  
Sesam-soya dressing, little gem, rode ui, roseval, gepocheerd eitje.

 Burrata coeure de boeuf € 13  
Pesto, coeure de boeuf tomaat, pijnboompit, rucola.


Carpaccio € 12,5  
Truffelmayo, rucola, pijnboompit, oude boerenkaas.

Pulled chicken € 11,5  
Spicy gekruide kippendij, krokante spekchips, kartoffelsalade.

Smokey rib-eye € 12  
Pesto, kaaskrokantje, zongedroogde tomaat, pijnboompitjes, kwartelei, mesclun.

Salade catch € 15  
Dagvangst, rivierkreeftjes, gambas, gerookte zalm, limoendressing, tomaatjes.


## Soepie

 Romige Zoete-aardappel soep € 7,5  
Uitgebakken chorizo, crème fraîche, kokos.


 = (Kan) Vega

 = Van de Big Green Egg



## Hoofdgerechten

 Steak v.d. week Dagprijs  
Wisselende stuk vlees van de BGE. Aardappeltaartje, seizoengroenten.

 Hele vis van de BGE € 22,5  
Dorade, zeekraal, poftomaat, roseval aardappeltjes uit de oven.

 Zomerse risotto € 18,5  
Poftomaat, tuinerwt, lente ui, parmezaan, limoen.

Langzaamgegaard € 19,5  
Buikspek  
Truffel, pappardelle, spek, parmezaan, koningsboleet.

 Gerookte bloemkool & € 18,5  
knolselderij van de BGE  
 Truffelaardappel, parmezaan.

Salade catch € 21  
Dagvangst, rivierkreeftjes, gambas, gerookte zalm, tomaatjes, limoendressing.

Kalfs ossobuco € 19,5  
Rijk gevulde Libanese tomatensaus, kriel, salie.

## Bijgerechten

Friet met huisgemaakte mayo € 3,5

Luxe baguette met huisgemaakte dips € 3,5

Allergieën? Laat het ons weten!