



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

Allergieën? Laat het ons weten!

Hoofdgerechten

 Joviander entrecôte € 24,5
Van de BGE. Aardappeltaartje,
seizoengroenten.

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

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

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

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

Chef's favoriet Dagprijs
Wisselend gerecht.

Bijgerechten

Friet met huisgemaakte mayo € 3,5

Luxe baguette met
huisgemaakte dips € 3,5

BISTRO
LOKAAL