

DINER MENU

VOORGERECHTEN			
Carpaccio Ossenhaas met Parmezaan, balsamico en pesto	15,00	Ossenhaas (200gr) “Black Angus” met yakitorisaus	37,50
Gerookte paling met rode biet, creme van citroen en espuma van rode biet	15,00	Saté “Columbus” varkenshaas met atjar tjampoer, kroepoek en seroendeng	23,50
Caesar salade met little gem, crispy chicken, croutons, ansjovis, ei en Parmezaanse kaas	15,00	Eendenborst met saus van appelstroop en macadamia	24,50
Spicy garnalen met rode pepers, bosui knoflook en ciabatta	14,50	“Biefstukje van het Huis” met gorgonzola-, groene peper-, of sambalsaus	27,50
Steak tartaar met sjalot, kappertjes, eidooier, kewpie, brioche en oude kaas	15,00	Zeebaars “Italian Style” met pasta en pesto	24,50
Bistro Champignons gegratineerd met Gruyere (V)	13,25	Ravioli van ricotta en spinazie met groene asperges en schuim van Parmezaanse kaas	19,50
Bruschetta burrata met balsamico, knoflooktomaatjes en pesto (met pata negra) meerprijs 4.50	15,00	Dry aged burger met brioche, raclette kaas en bacon	24,50
SOEPEN		KINDERMENU	
Knoflooksoep	8,50	Tomatensoepje of fruitspiesje	5,00
Uiensoep met kaascrouton	8,50	Kinderplate met frikandel, kroket of kipnuggets	12,50
		Kinderijsje	5,00
		DESSERTS	
Weekmenu:		Appeltaartje met kaneel-ijs en slagroom	9,50
Wekelijks wisselend 3 gangen menu	37,00	Dame Blanche met vanille-ijs, warme chocolade saus en slagroom	8,50
Extra:		Creme brulee van butterscotch	8,50
Frites met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	5,95	Pavlova “Classique” meringue met rood fruit en vanille-ijs	11,00
		Coupe “Columbus” walnoten-, karamel- en chocolade ijs met slagroom en karamelsaus	11,00