




## Voorgerechten

<b>Wortel</b>	€ 14,50	
Tartaar van wortel en tomaat   Burratine   Perzik   Sinaasappel rozemarijn		
<b>Knolselderij</b>	€ 14,50	
Carpaccio van knolselderij   Granny smith   Krokante aardappel   Dadel balsamico		
<b>Kalf</b>	€ 16,50	
Dungesneden kalfsmuis   Parmezaanse kaas mousse   Kapper appel   Mizuna		
<b>Rund</b>	€ 16,50	
Ossenworst   Amsterdams zuur   Piccalilly   Brioche		
<b>Coquille</b>	€ 17,50	
Gebakken coquille   Pancetta   Komkommer   Edamame bonen		
<b>Tonijn</b>	€ 18,50	
Gegrilde tonijn   Mango   Kimchi salade   Avocado		

## Soepen



<b>Soep van de dag</b>	€ 9,50	
Groene kruiden   Bruschetta		
<b>Pomodori</b>	€ 9,50	
Romige pomodori soep   Ricotta   Bosui   Bruschetta		

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.  
Wij zullen zorgvuldig omgaan met uw voedselallergie/voedselintolerantie.  
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.





Vegan 

Vegatarisch 

## Hoofdgerechten

<b>Tikka masala</b> Plant aardige kip tikka masala   Jasmijnrijst   Bimi   Pita	€ 24,50 
<b>Ravioli</b> Gemarineerde artisjok   Pecorino   Koningsboleet   Miso hollandaise	€ 24,50 
<b>Catch of the day</b> Bijpassende garnituren	€ 29,50
<b>Zalm</b> Gegrilde zalmfilet   Bimi   Kapper-amandel saus	€ 29,50
<b>Lam</b> Langzaam gegaarde lamsfilet   Ratatouille   Rozemarijnjus	€ 31,50
<b>Rund &amp; gamba</b> Flat iron steak   Tijger garnalen   Gegrilde groenten   Chimichurri	€ 35,50

## Bijgerechten

<b>Salade</b> Gemengde salade	€ 4,50 
<b>Groente</b> Groente uit het seizoen	€ 4,50 
<b>Oerfriet</b> Ambachtelijk dik gesneden friet   Mayonaise	€ 4,50 
<b>Loaded fries</b> Zoete aardappelfriet   Gorgonzola   Pesto mayonaise	€ 6,50 

## Dessert

<b>Aardbei</b> Hollandse aardbeien   Witte chocolade   Sabayon   Vanille roomijs	€ 10,50
<b>'Heideborgh' Gin</b> Tonic   Komkommer   Yoghurt   Limoensorbet	€ 10,50
<b>Macaron</b> Roomijs macaron   Mango   Passievrucht   Basilicum	€ 10,50
<b>Dutch Cheese</b> Hazelnot vijgen brood   Gember confiture   Appelstroop	€ 16,50