



Suggesties:

Voorgerecht

Scampi curry – Oosterse groenten garnituur **€ 19,50**
(gele curry-roomsaus)

Hoofdgerecht (brood of aardappelbereiding inbegrepen)

Mixed grill van 5 soorten vlees – seizoensslaatje **€ 35,00**
(chipolataworstje, steak, kipsaté, ribbetjes, pulled pork)

Kabeljauwfilet – kruidenpuree **€ 32,00**
(salsa verde – pesto zongedroogde tomaat – pijnboompit)

Gebakken zalmfilet – béarnaise - seizoensslaatje **€ 28,00**

Scampi curry – Oosterse groenten garnituur **€ 29,00**
(gele curry-roomsaus)

Salades

Salade Tropical (of enkel kip/scampi mogelijk) **€ 25,00**
(vers fruit, krokante kip, scampi, Parmezaan, mosterd/honingdressing, croûtons)

Salade Geitenkaas **€ 25,00**
(warme geitenkaas op toast, vers fruit, mosterd/honingdressing, croûtons, noten & rozijnen)

Salade Carpaccio **€ 28,00**
(truffel-vinaigrette – gemengde salade – zongedroogde tomaat – parmezaan – balsamico)

Dessert

Sweet Bar Woodz **€ 12,00**
(chocolademousse – bolletje vanille-ijs – crumble van brownie – aardbeien)

Coupe verse aardbeien **€ 11,00**

Zomertip Rosé!

Domaine Fredavelle – Coteaux d'Aix-en-Provence AOP

Druiven: Grenache Gris & Syrah

Een heerlijke droge zomerwijn uit de Provence, met een verfijnd aroma van rozen en een mooie sappige fruittoets. Vol, fris en perfect in balans. Ideaal als aperitief of bij lichte zomerse gerechten.

Per glas: €7,00

Per fles: €39,00