

Diner | 16.30 – 21:30

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep | Soup of the day € 9,50

Steak tartaar asian style 120 gr € 17,50 180gr + frites € 25,50

Sojadressing, wasabimayonaise, wasabicrunch, ingelegde groente

Soy dressing, wasabi mayonnaise, wasabi crunch, pickled vegetables

 **Tarte Tatin van rode ui | Red onion tarte tatin** € 14,50

Crème van gefrituurde ui, hazelnoot

Cream of fried onion, hazelnut

Mosselen | Mussels € 15,50

Zeeuwse mosselen, citroengras, groene curry, kokosmelk

Dutch mussels, lemongrass, green curry, coconut milk

 **Camembert uit de oven | Baked Camembert** € 14,50

Vijgen, cranberries, walnoot

Figs, cranberries, walnuts

Gegrilde coquilles | Grilled scallops € 16,50

Zacht gegaard buikspek, crème van peterseliewortel, beurre noisette

Slowly cooked pork belly, parsley root cream, browned butter

Zacht gegaarde secreto | Slow-cooked secreto € 16,50

Brioche, gekarameliseerde ui, romescosaus

Brioche, caramelized onion, romesco sauce

SALADES | SALADS

 **Salade van gemarineerde rode bieten | Marinated beetroot salad**

Rucola, labneh, geraspte geitenkaas, walnoot

€ 14,00

Arugula, labneh, grated goat cheese, walnut

Salade gerookte eendenborst | Smoked duck breast salad

Peer, vijg, linzen, waterkers, walnoot

€ 17,50

en honingmosterddressing

Pear, fig, lentils, watercress, walnut, honey mustard dressing

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Alex burger (Black Angus) € 21,50

Brioche bun, gekaramelliseerde ui, bacon, aioli, scamorza
rucola, frites

Brioche bun, caramelised onions, bacon, aioli, scamorza, arugula, fries



Pompoen Ravioli | Pumpkin ravioli € 19,50

Salie boter, walnotencrème, walnoten

Sage butter, walnut cream, walnuts

Confit van zalm | Confit of salmon € 23,50

Crème van rode biet, saus tartaar, ingelegde rode ui, dille olie

Beetroot cream, tartar sauce, pickled red onion, dill oil

Gestoofte kippenpoot | Braised chicken leg € 19,50

Tomatensaus, Kalamata-olijven, couscous, chermoula

Tomato sauce, Kalamata olives, couscous, chermoula

Dry aged runder entrecôte | Dry aged beef sirloin steak € 30,50

Kruidenboter, frites, sla

Herb butter, fries, salad

Bouillabaisse € 26,50

Franse vissoep uit de Provence, roodbaars, pieterman, mosselen geserveerd met geroosterd brood, rouille

French fish soup from Provence with red mullet, scorpion fish, and mussels, served with toasted bread, rouille

NAGERECHTEN | DESSERTS

Baskische cheesecake € 9,50

Met vanille crumble, honing

With vanilla crumble, honey

Koffie panacotta | Coffee Panna Cotta € 9,50

Gelei van koffie, crumble van amaretti

Coffee jelly with crunchy Amaretti crumble

Tarte Tatin € 9,50

Appeltaartje met vanille ijs

Apple tart with vanilla ice cream

Chocolade blondie € 10,50

Witte chocolade brownie, pistache crème, chocolade ganache

White chocolate brownie with pistachio cream, chocolate ganache

Petit peu € 4,50

Bolletje ijs, slagroom, keuze uit verschillende soorten ijs

Scoops of ice cream, whipped cream, choice of various flavors

Alex Affogato € 5,50

Vanille ijs, espresso

Vanilla icecream, espresso