

# Tapas menukaart

*Samen delen, samen genieten*

Kies, proef en combineer naar wens.  
Bestel wat je wilt, wanneer je wilt.  
Alles wordt geserveerd zodra het klaar is.

*Wij adviseren 5-6 gerechten per persoon*

# Koude tapas

## Chefs favoriet

### Gerookte zalm ●●●

Rode biet, sinaasappel & rozemarijn dressing

### Tonijn tartaar 🍷💎 ●●

Sriracha mayonaise, little gem sla

### Carpaccio 💎 ●●

Rucola, geroosterde zaden mix, truffelmayonaise

### Beef tataki ●●●

Sesam, edamame, teriyakisaus

### Caesar salad ●●

Little gem sla, krokante kip, parmezaan

### Bruschetta 🌿🍷 ●

Tomaat & pesto

### Nacho's 🌿 ●

Mango-habanero salsa

## Koude sides

### Breekbrood ●

Aioli of Kruidenboter

### Koolsalade ●

Geroosterde zaden mix

### Groene salade ●

Quinoa & pestodressing

🍷 = Meest besteld

💎 = Huis klassieker

🌿 = Vegetarisch gerecht

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00

# Warme tapas

## Ossenhaaspuntjes 🍴 ●●●●

Pepersaus, uien crumble

## Gebakken zalmfilet ●●●●

Wittewijnsaus, rode biet crumble

## Beef burger 💎 ●●●

Gekarameliseerde ui, augurk, BBQ saus

## Chicken burger ●●

Coleslaw, chipotle aioli

## Kipsaté 🍴 ●

Pindasaus, kroepoek



## Bao bun krokante kip ●●

Kimchi, hoisin

## Schnitzel ●●

Pepersaus, preiselbeerencompote

## Pasteitje kip ●

Kippenragout, beukenzwam, peterselie

## Hotdog ●●

Krokante ui, honing-mosterdsaus

## Geitenkaasje in spek ●●

Honing-balsamico

## Chefs favorieten

## Zacht gegaarde buikspekje ●●●

Kruidencrumble, hollandaise

## Empanada carne ●

Rundvlees, tomatensaus

🍴 = Meest besteld

💎 = Huis klassieker

🌿 = Vegetarisch gerecht

*Sla om voor meer tapas*

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00

# Warme tapas

## Paddenstoelen ravioli ●●

Truffelroomsaus, rucola, parmezaan

## Groente lasagne ●

Basilicum, tomatensaus, parmezaan

## Mediterrane orzo ●●

Zongedroogde tomaat, olijf, citroen

## Quiche caprese ●●

Tomaat & mozzarella

## Bospaddenstoelensoepje ●

Lente-ui

## Tomatensoepje ●

Kruidencroutons

## Warme sides

### Verse friet ●

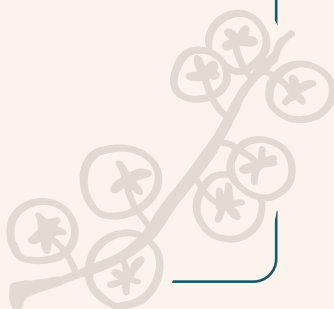
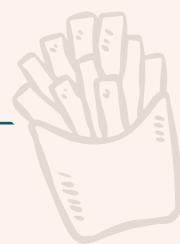
Mayonaise of Pindasaus


### Zoete aardappelfriet ● / ●●

Mayonaise of Truffelmayonaise & parmezaan


### Seizoensgroenten ●

Gemengde groenten van het seizoen



 = Meest besteld

 = Huis klassieker

 = Vegetarisch gerecht

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00

# Bites

## Chefs favoriet

**Kebab kroketje** ●●

2 st | Tzatziki saus

**Kip yakitori** ●●

3 st | Sesam, krokante ui

**Torpedo garnalen** ●●

3 st | Sweet chili

**Crispy sushi** ●●●

3 st | Krab, wakame, soja wasabi glaze, gember

**Krokante kibbeling** 🍴💎 ●●

Remoulade, citroen

**Gamba's Eb & Vloed** 💎 ●●

3 st | In romige knoflooksaus

**Mini loempia's** 🌿💎 ●

3 st | Sweet chili

**Padron pepers** 🌿 ●

Gerookt zeezout, frisse guacamole

**Falafel** 🌿 ●●

2 st | Quinoa salade, tahini

**Corn ribs** 🌿 ●

2 st | Knoflookolie, groene kruiden

🍴 = Meest besteld

💎 = Huis klassieker

🌿 = Vegetarisch gerecht

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00

# Desserts

## Tiramisu ●●

Romige klassieker met notencrumble

## Cheesecake aardbei ●●

Romige cheesecake met aardbeientopping

## Cannoli ●

Gevuld met pistachecrème

## Chunky brownie ●●

Karamel- slagroom

## Lemon blueberry in a jar ●●

Luchtige bavarois met bosvruchten



## Chefs favoriet

## Bastogne parfait ●●

Parfait van Bastogne & speculoos saus

## Pastel de nata ●

Geserveerd met likeur de nata  
(Optioneel zonder alcohol)

## Citroen & meringue ●●


Passievruchtencoulis, framboos yoghurt crumble


## Pecan-walnotecake ●●●


Gezouten karamelsaus

## Dame blanche ●

Vanille-ijs met chocoladesaus

 = Meest besteld

 = Huis klassieker

 = Vegetarisch gerecht

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00