

Tapas menukaart

Tapas om samen van te genieten

We adviseren om niet alles tegelijk te bestellen.

Onze gerechten worden vers bereid en komen aan tafel zodra ze klaar zijn. Bestel gerust opnieuw als u nog trek hebt, zo voorkomt u verspilling en geniet u optimaal van de avond.

We adviseren tussen de 2-5 gerechten per persoon

Koude tapas

Chefs favoriet

Gerookte zalm ●

Rode biet, sinaasappel & rozemarijn dressing

Spicy tonijn tartaar 🍷 ◆ ●●

Sriracha mayonaise, little gem sla

Carpaccio ◆ ●●

Rucola, geroosterde zaden mix, truffelmayonaise, parmezaan

Vitello Tonnato ●●●

Kalfsvlees, tonijnmayonaise, edamme, teriyaki crumble

Caesar salad ●●

Little gem sla, kipreepjes, 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

Prijs per 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

Varkens schnitzel ●●

Pepersaus, preiselbeerencompote

Geitenkaasje in spek ●●

Honing-balsamico

Chefs favorieten

Zacht gegaarde buikspekje ●●●

Kruidencrumble, hollandaise

Empanada carne ●●

Rundvlees, tomatensaus



Sla om voor meer tapas

🍴 = Meest besteld

💎 = Huis klassieker

🌱 = Vegetarisch gerecht

Prijs per gerecht:

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00





eb&vloed
tapas | drinks | lounge

Warme tapas



Warme sides

Paddenstoelen ravioli 🌱 ●●

Truffelroomsaus, rucola, parmezaan

Groente lasagne 🌱 ●

Basilicum, tomatensaus, parmezaan

Mediterrane orzo 🌱 ●●

Zongedroogde tomaat, olijf, citroen

Bospaddenstoelensoepje 🌱 ●

Lente-ui, paprika-olie

Tomatensoepje 🌱 🌀 ●

Kruidencroutons

Verse friet ●

Mayonaise of Pindasaus

Zoete aardappelfriet ● / ●●

Mayonaise of Truffelmayonaise & parmezaan

Seizoensgroenten ●

Gemengde groenten van het seizoen, pesto



🌀 = Meest besteld

💎 = Huis klassieker

🌱 = Vegetarisch gerecht

Prijs per 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 🍷 ◆ ●●

3 st | Remoulade, citroen

Gamba's Eb & Vloed ◆ ●●

6 st | In romige knoflooksaus

Mini kaasstengels 🌿 ◆ ●

3 st | Van oude kaas, sweet chili

Padron pepers 🌿 ●

Gerookt zeezout, frisse guacamole

Falafel 🌿 ●●

3 st | Quinoa salade, tahini

🍷 = Meest besteld

◆ = Huis klassieker

🌿 = Vegetarisch gerecht

Prijs per gerecht:

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00

Desserts

Tiramisu ●●

Romige klassieker met notencrumble

Cheesecake aardbei ●●

Romige cheesecake met aardbeientopping

Chunky brownie ●●

Karamel- slagroom



Chefs favoriet

Bastogne parfait ●●

Parfait van Bastogne & speculoos saus

Pastel de nata ●

Geserveerd met likeur de nata, kaneelpoeder
(Optioneel zonder alcohol)

Pecan-walnotencake ●●

Gezouten karamelsaus

Dame blanche ●

Vanille-ijs met chocoladesaus

 = Meest besteld

 = Huis klassieker

 = Vegetarisch gerecht

Prijs per gerecht:

● = € 4,75

●● = € 7,00

●●● = € 8,50

●●●● = € 11,00