




VOORGERECHT

Huisgemaakte loempia van brie 
Honing, aceto-balsamico, walnoot, rucola

Carpaccio van rund 
*Bieslook, Parmezaanse kaas, sjalot,
croutons, truffelmayonaise*

'T HOOFDGERECHT

Fish & Chips (huisgemaakt) 
Kabeljauw, remouladesaus

Saté van kipfilet 
*Atjar, zoetzure komkommer, uitjes,
seroenendeng, kroepoek, huisgemaakte
satésaus*

DESSERT

Dame blanche 
*Twee bollen vanille-ijs, chocolade saus,
slagroom*

Crème brûlée 
Pistache-ijs

ELBE

€38 P.P.





ALLERGENEN

	GLUTEN		EI
	LACTOSE		ZWAVEL
	NOTEN		SELDERIJ
	SESAM		PINDA'S
	SOJA		MOSTERD
	SCHAAL/SCHELP		LUPINE
	VIS		WEEKDIER
	VEGETARISCH		

Vraag onze bediening naar de actuele allergenen informatie

WE **DON'T** MAKE **FAST**
FOOD, WE MAKE **GOOD**
FOOD AS **FAST** AS WE

CAN!

ELBE

€38 P.P.





VOORGERECHT

Trio van vis

Zalm, Noorse garnalen, tonijnsalade citroenmayonaise

Huisgemaakte loempia van brie
Honing, aceto balsamico, rucola, walnoot

Carpaccio van rund

Bieslook, Parmezaanse kaas, sjalot, croutons,
truffelmayonaise

'T HOOFDGERECHT

Zalm

Seizoensgroentes, mousseline, groene mosterdsaus

Biefstuk

Peper- of champignon roomsaus, mousseline,
seizoensgroenten

Ravioli vega

Champignon, rucola, Parmezaanse kaas, truffel

FURIE

€42,50 P.P.





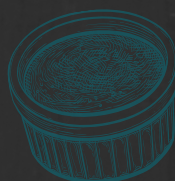
DESSERT

Dame blanche    

Twee bollen vanille-ijs, chocolade saus, slagroom

Crème brûlée     

Pistache-ijs



ALLERGENEN



GLUTEN



EI



LACTOSE



ZWAVEL



NOTEN



SELDERIJ



SESAM



PINDA'S



SOJA



MOSTERD



SCHAAL/SCHELP



LUPINE



VIS



WEEKDIER



VEGETARISCH

Vraag onze bediening naar de actuele allergenen informatie

FURIE

€42,50 P.P.

