

# Menu

Woensdag - zaterdag vanaf 16.00

## *Tartaar van tomaat en shiitake*

met bruschetta.

## *Groente tempura*

aubergine, zoete aardappel, groene pepers en basilicum.

## *Chirashi Sushi*

DIY Sushi met teriyaki paddestoelen, avocado, komkommer, paprika, bosui, mango en mierikswortel.

## *Bieten Soufflé*

van kokosyoghurt en bieten meringue.

*3 gangen*

29,-

*4 gangen*

35,-

# Bar Menu

Woensdag - zaterdag vanaf 16.00

## *Wilde wadoesters*

met citroen, niet vegan.

3,-  
per stuk

## *Chef Thor bitterballen, 7 stuks*

12,50

huisgemaakte bitterballen van aardappel en asperge.

## *Groente tempura*

12,50

aubergine, zoete aardappel, groene pepers en basilicum.

## *Brood van bakkerij Niemeijer*

9,-

met verschillende soorten hummus.

## *Fake steak*

met frites

18,-

## *Chilli sin carne*

15,-

## *Apple crumble*

6,-

# Menu

Woensdag - zaterdag vanaf 16.00

## *Tartaar van tomaat en shiitake*

met bruschetta.

## *Groente tempura*

aubergine, zoete aardappel, groene pepers en basilicum.

## *Chirashi Sushi*

DIY Sushi met teriyaki paddestoelen, avocado, komkommer, paprika, bosui, mango en mierikswortel.

## *Bieten Soufflé*

van kokosyoghurt en bieten meringue.

*3 gangen*

29,-

*4 gangen*

35,-

# Bar Menu

Woensdag - zaterdag vanaf 16.00

## *Wilde wadoesters*

met citroen, niet vegan.

3,-  
per stuk

## *Chef Thor bitterballen, 7 stuks*

12,50

huisgemaakte bitterballen van aardappel en asperge.

## *Groente tempura*

12,50

aubergine, zoete aardappel, groene pepers en basilicum.

## *Brood van bakkerij Niemeijer*

9,-

met verschillende soorten hummus.

## *Fake steak*

met frites

18,-

## *Chilli sin carne*

15,-

## *Apple crumble*

6,-