

15:00 - 23:00

18:00 - 22:00

KEUZE VAN DE CHEF

4 gangen groentemenu

Begeleid door brood, amuse en
tafelwater

55,- per persoon

Bijpassende wijnen?

Wijnarrangement - 27,5

Halve glazen - 15,-

Flammkuchen 14
Drie Nederlandse kazen, uiencompote en druiven

Tosti deluxe 9
Kaas, Kimchi, Tomaat
Tosti kids (Ham/Kaas) 6

Polenta frites 9
Parmezaanse kaas, tomatensalsa

Croquetas 7,5
3 vegetarische huisgemaakte kroketjes

Burrata 11
Tomaat, Limoen, Basilicum, Olijfolie

Ceviche 21
Yellowtail Kingfish, Zoete aardappel, Mais

Steak tartare 21
fijngesneden rauw rundvlees,
klassiek garnituur & toast.

Paleta de cebo de campo 50% Ibérica 17
Gedroogde spaanse ham van de voorpoot
70 gram, toast, tomaat

Oogst van de week dagprijs
Bio groente van het Zwolse voedselbos

Bittergarnituur 9st (vegan/vega/vlees) 8
Brood met dips 8
Pimientos de padrón 6
Sardines, citroen, toast 11

Oesters, gillardeau, 3 stuks 17
Bowmore 12yrs, mignognette, limoen

Watermeloen, Lollo Rossa, Tuinboon 13,5
+ceviche Dagprijs
Wijntip: scheurebe - Rheinhessen

Verse Knoflook, Amandel, Knolselderij 9
Wijntip: vraag uw sommelier

Polenta, Tomaat, Aubergine, Courgette 15,5
+Longhaas Dagprijs
Wijntip: Holland Cuvée

Witte Chocola, Rabarber, Basilicum 13,5
Wijntip: Coteaux du layon

Crème brûlée 8
verse vanille & steranijs

5x Nederlandse Kaas 17
Wijntip: Macvin Du Jura!

*Dieetwensen / allergieën ?
vraag de bediening naar de
mogelijkheden*