



Voorgerechten

Broodplankje met verschillende soorten brood en smeersels	€ 9
Tomatensoep met pesto en tuinkruiden	€ 8
Soto Ajam met mihoen, ei en selderij	€ 8
Huisgemaakte rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, kappertjes en smoked broadbeans	€ 15
Koud gerookte zalm met rivierkreeftenstaartjes en wasabinaise	€ 16
Inktvisringetjes met aioli en little gem sla	€ 14
Huisgemaakte loempia met kip, groente, gemengde salade en chilimayo	€ 13
Flatbread caprese met tomaat, mozzarella en groene pesto	€ 13

Maaltijdsalades

Vissalade met tonijn, gerookte zalm, gefrituurde gamba's en wasabinaise	€ 21
Caesarsalade met krokante kipstukjes, bacon, gekookt ei, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons en caesardressing	€ 21

Hoofdgerechten

Gebakken kipschnitzel met bospaddenstoelen roomsaus	€ 22
Spareribs , mild of pittig, met knoflook- en barbecuesaus	€ 25
Gebakken diamanthaas met basilicumjus	€ 27
Gegrilde kippendijen met nasi en zoetzure saus	€ 24
Gebakken zeebaarsfilet , met dille-wittewijnsaus	€ 24
Gegrilde zalmfilet met romige citroensaus	€ 25
Mexicaanse bietenwrap met vegetarisch gehakt, kaas, bonen, mais, guacamole en crème fraîche	€ 22
Roergebakken Chinese groente met zuur-zoete saus, cashewnoten en rijst	€ 22

Nagerechten

Dame blanche , met echte chocolade en slagroom	€ 9
Citroen-cheesecake met bloedsinaasappelijs	€ 9
Romanoff-dessert met vanille-ijs en bosvruchten	€ 9
Parfait van advocaat met chocolade-ijs en slagroom	€ 9



Vorspeisen

Brotbrett mit verschiedenen Brotsorten und Aufstrichen	€ 9
Tomatensuppe mit Pesto und Gartenkräutern	€ 8
Soto Ajam mit Nudeln, Ei und Staudensellerie	€ 8
Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, sonnengetrockneten Tomaten, Kapern und geräucherten Saubohnen	€ 15
Kalt geräucherter Lachs mit Flusshummerschwänzen und Wasabinaise	€ 16
Tintenfischringe mit Aioli und kleinem Gemüsesalat	€ 14
Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch, Gemüse, gemischtem Salat und Chili-Mayo	€ 13
Fladenbrot Caprese mit Tomate, Mozzarella und Grünes Pesto	€ 13

Mahlzeitensalate

Fischsalat mit Thunfisch, Räucherlachs, frittierten Garnelen und Wasabinaise	€ 21
Caesar-Salat mit knusprigen Hähnchenstücken, Speck, gekochtem Ei, Parmesan, Knoblauch-Croutons und Caesar-Dressing	€ 21

Hauptgerichte

Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Champignonrahmsauce	€ 22
Spareribs , mild oder pikant, mit Knoblauch und Barbecue-Sauce	€ 25
Gebratenes Diamantfilet mit Basilikumsauce	€ 27
Gegrillte Hähnchenschenkel mit Nasi und süß-saurer Sauce	€ 24
Gebratenes Seebarsch mit Dill-Weißweinsauce	€ 24
Gegrillter Lachsfilet mit Zitronenrahmsauce	€ 25
Mexikanischer Rote-Bete-Wrap mit vegetarischem Hackfleisch, Käse, Bohnen, Mais, Guacamole und Crème fraîche	€ 22
Gebratenes chinesisches Gemüse mit sauer-süße Sauce, Cashewnüssen und Reis	€ 22

Nachspeisen

Dame blanche , mit echter Schokolade und Schlagsahne	€ 9
Zitronen-Käsekuchen mit Blutorangeneis	€ 9
Romanoff Dessert mit Vanilleeis und Waldfrüchten	€ 9
Eierlikör Parfait mit Schokoladeneis und Schlagsahne	€ 9



Appetizer

Breadboard of different types of bread and spreads	€ 9
Tomato soup with pesto and herbs	€ 8
Soto Ajam with mihun, egg and celery	€ 8
Homemade beef carpaccio with Truffle mayonnaise, Parmesan cheese, sundried tomatoes, capers and smoked broadbeans	€ 15
Cold smoked salmon with river lobster tails and wasabinaise	€ 16
Squid rings with aioli and lettuce	€ 14
Chicken spring roll with vegetables, mixed salad and chili mayo	€ 13
Flatbread caprese with tomato, mozzarella and green pesto	€ 13

Salads

Fish salad with tuna, smoked salmon, deep-fried prawns and wasabinaise	€ 21
Caesar salad with crispy chicken pieces, bacon, boiled egg, Parmesan cheese, garlic croutons and Caesar dressing	€ 21

Main courses

Fried chicken schnitzel with mushroom cream sauce	€ 22
Spareribs , mild or spicy, with garlic and barbecue sauce	€ 25
Fried diamond fillet with basil sauce	€ 27
Grilled chicken thighs with nasi and sweet and sour sauce	€ 24
Fried sea bass fillet with dill and white wine sauce	€ 24
Grilled salmon fillet with creamy lemon sauce	€ 25
Mexican beet wrap with vegetarian minced meat, cheese, beans, corn, guacamole and crème fraîche	€ 22
Stir-fried Chinese vegetables with sour-sweet sauce, cashew nuts and rice	€ 22

Desserts

Dame blanche , with real chocolate and whipped cream	€ 9
Lemon cheesecake with blood orange ice cream	€ 9
Romanoff dessert with vanilla ice cream and forest fruit	€ 9
Egg punch parfait with chocolate ice cream and whipped cream	€ 9