

## 🌀 Hoofdgerechten vis 🌀

**Gegrilde gamba's** (Grilled prawns, pasta aglio olio) € 24,50

Met pasta aglio olio.

**Schelvis** (Haddock, celeriac puree, veggies, saffron sauce) € 24,50

Met knolselderpuree, fijne groenten en saffraansaus.

**Vis van de dag** (Catch of the day) € dagprijs

## 🌀 Vegetarisch 🌀

**Pappardelle** (Pasta, spinach, local mushrooms, Gorgonzola) € 22,50

Met lokale grotoppaddenstoeltjes, spinazie en Gorgonzola

**Pain Libanais** (Libanese flatbread, chestnut-mushrooms, onion, mint) € 21,50

Libanees platbrood met geconfijte rode ui, kastagne-champignons met knoflook en een gember-muntsausje.



## 🌀 Hoofdgerechten vlees 🌀



**Bistecca di Gilles** (Grilled steak, oven-veggies, Parmezan) € 24,50

Gegrilde biefstuk met caponata, rucola, Parmezaan en huisgemaakte frites.

**Faraona Tartufo** (Guinea fowl, oven-potatoes, trufflesauce) € 26,50

Gebraden parelhoen suprême met grenaille aardappeltjes uit de oven en romige truffelsaus.

**Chateaubriand** (Sirloin 2 pers., vegetables, fries, 2 sauces) € 67,50

Mooiste deel van de ossenhaas, in zijn geheel bereid met 2 sauzen, groenten en verse frites. (2 pers)

**Lamsschenkel** (Lamb shank, veggies, Moroccan style) € 29,50

Op Marokkaanse wijze uit de tajine met ratatouille en Ras el Hannout.

**Pasta Verde** (Entrecote, pasta with spinach, Gorgonzola) € 23,50

Met Gorgonzola overbakken lende biefstuk en een pasta met verse spinazie en groene kruiden.