

RESTAURANT MAAN

DINER

GEAY OESTERS (NO.3) | PER STUK 4.00 | 6ST 22.50 | 12ST 42.50

GEAY OESTERS (NO.3) | HOLLANDAISE & STEAK TARTAAR | PER STUK 4.75

SAN DANIELE HAM | DUN GESNEDEN | 12.75

STEAK TARTAAR CEVICHE | GROENE ASPERGE | PARMEZAAN | MOSTERDZAAD 15.00

RILETTE VAN KRAB | TOMATEN CANNELLONI | WATERMELOEN | SAMBAI GEL 15.00

GEITENKAAS | BLUE SKIN RADIJS | BLEEKSELDERIJ | KOFFIE & MASCARPONE 12.50

KIPPENDIJ | TOM KHA KAI | RODE CURRY KROEPOEK | HOISIN | ATJAR 16.50

RAVIOLI MET GAMBA | BISQUE | VENKEL | SPITSKOOL | ROUILLE 16.50

POLENTA | FETA CREME | ARTISJOK | AUBERGINE | KAPPERTJES 13.50

TOURNEDOS ROSSINI | MOUSSELINE | GEBAKKEN EENDENLEVER | TRUFFELJUS 31.50

KALFSENTRECOTE | AARDAPPEL GRATIN | PREI | BATAAT CREME | HOLLANDIASE 25.50

HEILBOT | GEKONFIJTE AARDAPPEL | WORTEL CREME | CHAMPAGNE BEURRE BLANC 25.50

RISOTTO PRIMAVERA | DOPERWT | PAKSOI | EDAMAME | PECORINO 21.50

AARDBEI ROMANOFF | SAMBUCA | AARDBEI BOUILLION | YOGHURT RODE PEPER IJS 11.00

ANANAS | PISTACHE SPONGECAKE | KOKOS | WITTE CHOCO CREME | DRAGON IJS 11.00

HUISGEMAAKTE FRIANDISES | 4 STUKS | KOFFIE/THEE NAAR KEUZE 11.00

KAZEN | 5 STUKS | NOTENBROOD | COMPOTE VAN ABRIKOOS, UI & WALNOOT 15.00

CHEFSMENU

BUITEN DE KAART OM STELT ONZE CHEF-KOK WEKELIJKS EEN MENU SAMEN
IN DIT VERRASSINGSMENU KUNT U EVENTUELE (DI)EETWENSEN AANGEVEN

VOOR | HOOFD | DESSERT 42.50

VOOR | TUSSEN | HOOFD 44.00

VOOR | TUSSEN | HOOFD | DESSERT 52.50

VOOR | TUSSEN | TUSSEN | HOOFD | DESSERT 59.50

KAAS I.P.V. ZOET DESSERT +3.50

PASSENDE WIJNEN PER GLAS 7.50