



-VOORGERECHTEN-

- **BORRELPLANK** - 14.25 P.P. 
vanaf 2 personen (+2,- in menu)

tostadas met pulled pork, fuet,
oude kaas met vijgenchutney, olijven,
Serranohamkroketjes en brood met smeerseltjes

- **UIENSOEP** - 8.95 

gegratineerd, krokantje van pancetta,
geserveerd met brood en roomboter

- **CARPACCIO** - 12.95


rundercarpaccio, truffelmayo, groene kruidenolie,
Parmezaanse kaas, tomaatjes, rucola,
baked beans en groentenchips

- **WILDDUO** - 13.95


eendencarpaccio, rucola, zoetzure groenten, bieten-gel,
walnoot, wildbitterbal, vijgenchutney
(+2,- in menu)

- **VITELLO TONNATO** - 12.95

dun gesneden kalfsvlees, tonijnmayo, tomatengel, zoetzure
groenten, gefrituurde kappertjes en Parmezaanse kaas

- **HUISGEROOKTE ZALM** - 12.95  wijntip!
Mas Rabell wit

huisgerookte zalm, aardappeltartaar, sjalotvinaigrette,
aardappeltartaar, bieten-gel, gefrituurde kappertjes,
groene kruiden crumble

- **RAMEN MET ZALM** - 13.95  wijntip!
Pinot Grigio


noodles, taugé, soja-boontjes, radijs, beukenzwammetjes,
cassave, groene kruiden crumble en een spicy, krachtige
bouillon en huisgerookte zalm
(+2,- in menu)

- **GEVULDE PORTOBELLO** - 11.95  

portobello, risotto, vegan mozzarella, rucola,
rode ui, tomaatjes, truffel-balsamico vinaigrette,
krokantje van pancetta

- **TARTAAR VAN GEROOKTE BIET** - 11.95  

gemarineerde tartaar van gerookte rode biet,
rucola, huisdressing, vijgenchutney, sjalotvinaigrette,
bieslookcrème, walnoot en groentenchips

- **RAMEN** - 11.95 

noodles, taugé, soja-boontjes, radijs,
beukenzwammetjes, cassave, groene kruiden crumble
en een spicy, krachtige bouillon

-HOOFDGERECHTEN-

- **DIAMANTHAAS** - 24.95  wijntip!
Primitivo
truffelsaus, seizoensgroenten en frietjes
(+2,- in menu)

- **BAVETTE** - 24.95

aardappelmousseline, gegrilde groenten,
tomatengel en chimichurri
(+2,- in menu)

 - **SATÉ VAN VARKENSHAAS** - 21.95

3 stokjes, satésaus, gebakken uitjes,
huisgemaakte atjar, cassave en frietjes

- **SPARERIBS** - 23.95

huisgemarineerde spareribs, koolsalade,
uienringen, knoflooksaus en frietjes

- **LA BEEFBURGER** - 20.95


pretzel bun, huisgemaakte burgersaus, little gem,
tomaatjes, augurk, uiencompote, sappige beefburger, kaas,
uienringen, kleine salade en frietjes
(bacon +2,-)

- **PASTA NAPOLETANO** - 18.95

rigatoni, ragù Napoletano, Parmezaanse kaas,
rucola en zoetzure groenten

- **VISDUO** - 23.95

schelvis, scampi's, aardappelmousseline,
geglaceerde wortel, kreeftenbisque,
zoetzure groenten en groene kruiden crumble

- **PASTA SCAMPI** - 19.95  wijntip!
Diepe Gronde

gemarineerde scampi's, tomaat-fernodsous, gegrilde
groenten, bieslookcrème, Parmezaanse kaas en rucola

- **AVOCADOBURGER** - 18.95 

pretzel bun, huisgemaakte burgersaus, little gem,
tomaatjes, augurk, uiencompote, avocadoburger,
kaas, uienringen, kleine salade en frietjes

- **RAVIOLI POMPOEN** - 20.95  

ravioli pompoen, knolselderij, beukenzwammetjes,
champignons, saliejus, groene kruidencrumble,
Parmezaanse kaas en rucola

- **KNOLSELDERIJSTEAK** - 20.95 

knolselderijsteak, kruidenrisotto, beukenzwammetjes,
geglaceerde wortel, chimichurri, bieten-gel
en groene kruiden crumble

-SALADES-

salades worden geserveerd met brood en roomboter

- **SALADE CARPACCIO** - 17.95

gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui,
huisdressing, rundercarpaccio, truffelmayo,
groene kruidenolie, Parmezaanse kaas, tomaatjes, rucola,
baked beans en groentenchips

- **RAINBOW BOWL** -

gemengde sla, tomaat, muhammara, wortel, radijs,
komkommer, soja-boontjes, zoetzure groenten,
tartaar van gerookte biet en huisdressing
met gegrilde groenten 15.95 
met huisgerookte zalm 17.95
met kip 16.95

-DESSERTS-

 - **BOKKENPOTJESIJSTAART** - 7.95
met caramelsaus

- **WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE** - 7.95
citroenswirl, blauwe bes, citroencrème,
meringue en witte chocolade crumble

- **DAME OREO** - 9.50

Oreo crumble, Oreo ijs en ganache,
witte chocolade crumble en chocoladesaus

- **CARAMEL GOES NUTS** - 9.50

hazelnootkrokant, maple-pecan-caramel ijs,
pecannoten taart, huisgemaakte nougat,
caramelsaus en caramelblokjes

- **SCHWARZWALDER KIRSCH** - 9.50

huisgemaakte magnum met amarena kersen,
brownie, mousse van Ferrero Rocher, amarena kersen
en witte chocolade crumble

- **CHOCOLADE FRAMBOZEN TAART** - 10.95
rood fruit en frambozencoulis
(+1,- in menu)

-MENU VAN DE CHEF-

STEL JE EIGEN MENU SAMEN:

KIES EEN VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN DESSERT

39.95 P.P.

LUNA
Eten & Drinken