

VOORGERECHTEN

- HUISGEMAAKTE FRANSE UIENSOEP** 9.75
Met knapperige kaascrouton en groentebouillon
Vega of vegan te verkrijgen 
- KREEFTENSOEP VAN VERSE KREEFT** 16.50
Met Hollandse garnaltjes en room
- RUNDERCARPACCIO** 15.50
Met parmezaanse kaas, komkommer, tomaat, kappertjes, zonnebloempitten en truffelmayonaise
- GEROOKTE RIBEYE CARPACCIO** 15.95
Met kastanje, hazelnoten, bospaddenstoelen en vijgen
- KIP GYOZA** 13.95
Met bieslook, sesamzaadjes, Japanse mayonaise en unagi kabayaki saus
ook vegan te verkrijgen 
- CRUNCHY ZALM SUSHI** 15.95
Met gedroogde uitjes, bosui, soja en Japanse mayonaise
ook vegan te verkrijgen 
- TACO RAUWE ZALM** 15.95
Met tomaat, radijs, komkommer, mango en wasabi mayonaise
- GEROOKTE EENDENBORST SALADE** 15.95
Met katenspek, wortel, komkommer, prei, sesam en sriracha saus
- LAUWWARME KROKANTE FETA SALADE** 15.95
Met gegrilde paprika, olijven, rode ui, komkommer en bieslook
vega 

HOOFDGERECHTEN

PASTA PAPPARDELLE 24.95 <i>Met gewokte spinazie, sjalot en een tomatensaus van rode pesto en pijnboompitten</i> vega 	HERTENBIEFSTUK 29.75 <i>Met rodekool aardappel mousseline, stoofpeertje en peperkoeksaus</i>
RAVIOLI HONING GEITENKAAS 26.95 <i>Met gewokte spinazie, sjalot en een tomatensaus van rode pesto en pijnboompitten</i> vega 	LAMSKOTELETTEN 29.75 <i>Met honingtijmsaus, zoete aardappelpuree tijm/rozemarijn kletskop en dag groenten</i>
BALI SPIES 26.75 <i>Gemarineerde kippendijen, atjar, casave chips, gebakken uitjes, satésaus, geserveerd met frites</i>	GEBAKKEN ZEEDUIVEL 34.50 <i>Ingerold in katenspek met lintpasta, wilde spinazie en paprika saus</i>
TOURNEDOS 29.25 / 33.50 150-GRAM OF 200-GRAM <i>Met aardappelgratin, seizoensgroenten en pepersaus</i>	GAMBA'S 29.75 <i>Pappardelle pasta, groene paprika, bospaddenstoelen, zongedroogde tomaat, ui, Parmezaanse kaas en champignonsaus</i>
DOMBURGER 26.75 <i>Ambachtelijke, grof-gedraaide Black Angus hamburger {200 gram}, gebakken uien, kaas, spek, relish van tomaat, augurk, en ketchup, geserveerd op een broodje en met frites</i> ook vegetarisch mogelijk 	KABELJAUW 29.75 <i>Gemarineerd in miso, met gegrilde bimi, jasmijnrijst en een sesamkletskop</i>

BIJGERECHTEN

STOKBROOD MET ROOM- EN KRUIDENBOTER 5.00	PAPPARDELLE PASTA 5.00
FRITES MET MAYONAISE 5.00	GEMENGDE GROENTEN 5.00
GROENE SALADE MET HUISDRESSING 5.00	ZOETE AARDAPPEL- FRITES MET MAYO 5.00

vlonders

restaurant-brasserie

NAGERECHTEN

ETON MESS

11.50

Kapotgebroken meringue met stoofpeer, vijg, slagroom en rode vruchten met bosvruchtenijs

PUMPKIN SPICE CRÈME BRÛLÉE

12.50

Met kaneelijs

SALTED CARAMEL CHEESECAKE

11.00

Met stroopwafel

VELVET VIOLA TARTELETTE

12.50

Een tartelette met een compote van blauwe bes en bramen en gedecoreerd met een mousse van rode vruchten



Scan de QR-code voor allergenen

STARTERS

- HOMEMADE FRENCH ONION SOUP** 9.75
With crispy cheese crouton and vegetable stock
Vegetarian or vegan available 
- FRESH LOBSTER SOUP** 16.50
With Dutch shrimps and cream
- BEEF CARPACCIO** 15.50
With Parmesan cheese, cucumber, tomato, capers, sunflower seeds and truffle mayonnaise
- CARPACCIO OF SMOKED RIBEYE** 15.95
With chestnut, hazelnuts, forest mushrooms and figs
- CHICKEN GYOZA** 13.95
With chives, sesame seeds, Japanese mayonnaise and unagi kabayaki sauce
also available vegan 
- CRUNCHY SALMON SUSHI** 15.95
With dried onions, spring onion, soy and Japanese mayonnaise
also available vegan 
- RAW SALMON TACO** 15.95
With tomato, radish, cucumber, mango and wasabi mayonnaise
- SMOKED DUCK BREAST SALAD** 15.95
With smoked bacon, carrot, cucumber, leek, sesame and sriracha sauce
- LUKEWARM CRISPY FETA SALAD** 15.95
With grilled peppers, olives, red onion, cucumber and chives
vegetarian 

MAIN COURSES

PASTA PAPPARDELLE	24.95	VENISON STEAK	29.75
<i>With stir-fried spinach, shallot and a tomato sauce of red pesto and pine nuts</i>		<i>With red cabbage potato mousseline, stewed pear and gingerbread sauce</i>	
<i>vegetarian</i> 			
RAVIOLI HONEY GOAT CHEESE	26.95	LAMB CHOPS	29.75
<i>With stir-fried spinach, shallot and a tomato sauce of red pesto and pine nuts</i>		<i>With honey thyme sauce, sweet potato puree thyme/rosemary crisp and day fresh vegetables</i>	
<i>vegetarian</i> 			
BALI SKEWER	26.75	FRIED MONKFISH	34.50
<i>Marinated and grilled chicken thighs, atjar, cashew chips, fried onions, satay sauce, served with cassava chips</i>		<i>Rolled in smoked bacon with ribbon pasta, wild spinach and bell pepper sauce</i>	
TOURNEDOS	29.25 / 33.50	GAMBAS	29.75
150-GR OR 200-GR		<i>Pappardelle pasta, green pepper, forest mushrooms, sundried tomato, onion, Parmesan cheese and mushroom sauce</i>	
<i>With gratin potatoes, seasonal vegetables and pepper sauce</i>			
DOMBURGER	26.75	COD FISH	29.75
<i>Artisanal, coarse-textured Black Angus burger {200 grams}, fried onions, cheese, bacon, relish of tomato, pickle, and ketchup, served on a bun and with fries</i>		<i>Marinated in miso, with grilled bimi, jasmine rice and a sesame chop</i>	
<i>also available vegetarian</i> 			

SIDE DISHES

BAGUETTE WITH CREAM AND HERB BUTTER	5.00	PAPPARDELLE PASTA	5.00
FRIES WITH MAYONNAISE	5.00	MIXED VEGETABLES	5.00
GREEN SALAD WITH HOUSE DRESSING	5.00	SWEET POTATO FRIES WITH MAYO	5.00

DESSERTS

ETON MESS

11.50

smashed meringue with stewed pear, fig, whipped cream and red fruit with forest fruit ice cream

PUMPKIN SPICE CRÈME BRÛLÉE

12.50

With cinnamon ice cream

SALTED CARAMEL CHEESECAKE

11.00

With syrup filled waffle

VELVET VIOLA TARTLET

12.50

A tartlet with a blueberry and blackberry compote and decorated with a red fruit mousse



Scan the QR code for allergens