

Voorgerechten

Carpaccio	11,50
Carpaccio van Baambrugs weiderund met een frisse salade, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaanse kaas Kies uit truffelmayonaise of balsamicodressing op de carpaccio	
Geitenkaas (veg.)	8,50
Salade met een crème van geitenkaas, gele peertjes, walnoten en stroop van balsamico, geserveerd met een crostini	
Peking Eend	9,50
Pannenkoekjes zelf in te rollen met Pekingeend, originele hoisinsaus, sesamzaadjes en fijne Chinese groenten	
Ceviche van zalmfilet	9,50
Zuid Amerikaans gerecht van gemarineerde en getrancheerde zalmfilet met een frisse salsa en een garnituur van pluksla	

Hoofdgerechten

Risotto Verde	17,50
Risotto met doperwtjes, tuinboontjes, groene asperge en in citroen gemarineerde ricottakaas	
Kabeljauw	19,50
Zacht gegaarde kabeljauwrug, overgoten met lichte dashi-bouillon en in citroengras gekookte worteltjes, roze radijs en sushitempura	
Kalfsentrecote (220 gr.)	23,50
Gegrilde malse kalfsentrecote van duurzaam weiderund, geserveerd met aardappelstrudel, seizoensgroenten en gepofte-knoflookjus	
Saté Colonie	17,50
Gemarineerde kipspies en varkenshaasspies met oosterse groenten, frites en onze "welbekende" satésaus	

Nagerechten

Dame blanche Vanille-ijs met warme chocoladesaus en spaghetti van chocolade	6,50
Hollandse tiramisu Tiramisu met bokkenpootjes, mascarpone en advocaat	7,50
Tarte Tatin Warme tarte tatin van appelpartjes, geserveerd met een quenelle van rum-kaneelhangop	7,00
Kaasplateau met een glas oude port Een selectie van biologische kazen, geserveerd met panforte	16,50
zonder een glas oude port	12,00

Ons ijs is bereid zonder kunstmatige kleur- en geurstoffen.