



## Voorgerechten

<b>SOEP VAN HET SEIZOEN</b> Huisgemaakte soep van het seizoen, geserveerd met brood & kruidenboter	€ 5, <sup>50</sup>
<b>VEGA SALADE</b> ✓ Een salade met fetakaas, zongedroogde tomaat, croutons, olijven, walnoten, pijnboompitten en een oregano dressing	€ 8, <sup>95</sup>
<b>TATAKI VAN ZALM</b> Op "Gado-Gado" salade van witte kool, komkommer en wakame met roasted sesamdressing	€ 11, <sup>50</sup>
<b>GEGRILDE COQUILLES</b> Met diverse structuren van pompoen, vadouvan en hazelnootdressing	€ 13, <sup>95</sup>
<b>STEAK BRIOCHE</b> Langzaam gegaarde runderentrecote met tricolore tomaten, een jam van paprika en sjalotten en een crème van basilicum	€ 11, <sup>50</sup>
<b>RUNDERCARPACCIO</b> Met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaat	€ 10, <sup>50</sup>

## Hoofdgerechten

<b>MEDAILLONS VAN DIAMANTHAAS</b> Zoete aardappel, seizoensgroenten en truffeljus	€19, <sup>50</sup>
<b>GEGRILDE RUNDERENTRECOTE</b> Runderentrecote geserveerd met bimi, een mousse van broccoli en aardappel met rozemarijn in een jus van gepofte knoflook	€21, <sup>50</sup>
<b>COQUILLES EN GAMBA'S</b> Limoenrisotto, groene asperges, gefrituurde prei met een saus van schaaldieren	€23, <sup>50</sup>
<b>FILET VAN ZEEBAARS</b> Zeebaarsfilet geserveerd met oosterse wokgroenten, een thaise vissaus en garnalen	€21, <sup>50</sup>
<b>VEGA CREATIE VAN DE CHEF</b> ✓ Rolleau van bospaddenstoelen en croûte, crème van pompoen, groene asperge en basilicumsaus	€16, <sup>00</sup>

## Nagerechten

<b>DEATH BY CHOCOLATE</b> Huisgemaakte chocoladetaart, chocolademousse, chocolade ijs geserveerd met verse room en fudge	€ 7, <sup>95</sup>
<b>HONING SOJA PARFAIT</b> Een parfait van honing en soja met een saus van sereh en limoen	€ 7, <sup>95</sup>
<b>WOODS DESSERT</b> Diverse structuren van karamel en vanille, geserveerd in een ambachtelijke soes met boerenroomijs	€ 7, <sup>95</sup>
<b>KAASPLATEAU</b> Vier heerlijke kazen, geselecteerd door onze chef. Geserveerd met notenbrood en vijgenchutney	€ 9, <sup>75</sup>
<b>DESSERT VAN DE CHEF</b> Verrassing van de chef	€ 7, <sup>95</sup>