



CHEF'S LUNCH



18,00

DIVERSE BELEGDE SANDWICHES

met rundercarpaccio,
hummus, pulled salmon,
jonge kaas, avocado en een
boterham met een kroket p.p.

UIT TE BREIDEN MET +4,00
een klein kopje soep

joie de vivre

 vegan -  vega

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.



LOOS LUNCH

34,50



 **BOSPADDENSTOELEN**SOEP
met cantharellen en kastanje

RUNDERBAVETTE
met truffeljus

of

GEGRILDE ZEEBAARS
met saus van garnalenbisque
en vermouth

KOFFIE
met chocolade truffels

 vegan -  vega

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

À LA CARTE LUNCH MENU

ROEREI

met gerookte zalm 10,50
of spek en brood 8,50

KROKETTEN

met brood of friet 10,50 / 12,50

BROODJE HUMMUS

met mesclun, geroosterde pompoen,
paprika en cashewnoten 10,50

BROODJE CARPACCIO

met Parmezaanse kaas, spekjes pijnboompitten,
rucola en truffelmayonaise 13,50

WINTERGROENTEN SALADE



met kastanje, geitenkaas en walnoten 15,50

SALADE TONIJN

met gemarineerde tonijn, taugé,
wasabimayonaise en komkommer 19,50

BOSPADDENSTOELENSOEP

met cantharellen en kastanje 10,50

 vegan -  vega

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.

KEUZEMENU

47,50

VOORGERECHT

TARTAAR VAN ZALM

op huisgemaakte kimchi met
komkommerlinten en sesammayonaise

RUNDERCARPACCIO

met Parmezaanse kaas, spekjes, pijnboompitten,
rucola en truffelmayonaise



CARPACCIO VAN RODE BIET

met avocado, taggiasche olijven,
rucola, cashewnoten en olijfolie

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE ZEEBAARSFILET

met saus van garnalenbisque
en vermouth

RUNDERBAVETTE

met truffeljus



VEGETARISCHE QUICHE

met prei, witte ui en Gruyère

DESSERT

LEMON CHEESECAKE

met crumble van amandel en
Oreo, caramelijs en sinaasappelsaus

COUPE LOOS

met ambachtelijk ijs, fruit en slagroom

zonder voorgerecht 35,50

zonder dessert 39,50



VEGAN -  VEGA

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag naar de details.