

Beschrijvende ingrediënten verhogen de waardeperceptie

Gebruik afgeronde prijzen, geen decimalen of valutatekens

Zet je bijgerechten in de rechterbovenhoek om extra op te vallen

MENU

VOORGERECHTEN

Aanbeveling van de chef

Tartaar van Brits rundsvlees Engelse mosterd Gerookte prei Kappertjes Avocado 11	<i>Aanbeveling van de chef</i> Gerookte zalm uit Lock Fyne Zuurdesemcrostini Roomkaas Radijs gemarineerd in citrus Dille 12	Rode bieten geglazuurd in rode wijn Gekonfijte walnoten Valençay-kaas Sjalotten Bieslook 9
---	---	---

OM TE DELEN

Aanbeveling van de chef

Kroketten van kip Ham Parmigiano Reggiano Aioli 7	Schotel met koude mezze Hummus van rode bieten In het vat gerijpte feta Pitabrood Tabouleh 10	Antipasti van gegrilde groenten Seizoensgroenten Focaccia Olijven 11
--	--	--

HOOFDGERECHTEN

Langzaam geroosterde kip Risotto van parelgerst met gestoofde prei Pansaus met knoflook en kruiden 15	Hampshire-varkenskarbonade Coleslaw met appel Geroosterde aardappelen Ciderjus 16	<i>Aanbeveling van de chef</i> Gesauteerde zeebaars Gestoofde venkel Geroosterde tomaten Citroenroomsaus 15
Hamburger van grasgevoerd rund Gruyère Gekarameliseerde uien Triple-Cooked frieten 14	<i>Aanbeveling van de chef</i> Cottagepie van wortelgroenten Reductie van rode wijn Pijnboompitten Groene salade 13	Geroosterde aubergine met miso Knoflookyoghurt Parelcouscous Groene groeten met sesamzaadjes 12

Voedselallergieën en intoleranties: bespreek uw vereisten met een personeelslid.

Zet je desserts op een aparte kaart, dan houdt je het aantal gerechten beperkt

Benadruk je gerechten met hoge winstgevendheid voor meer winst

Door randen toe te voegen vestig je de aandacht op de rendabele delen van je menu