

Groepsmenu A

Voorgerechten

Tompouce van Brie (Vega) | 14.75

Bladerdeeg met brie crème, hazelnootcrumble, rucola, tomaat, komkommer & balsamicostroop.

Ceviche van Zeebaars (Glutenvrij) | 16.75

Licht gemarineerd met paprika en radijsjes.

Steak Tartaar (Mogelijk glutenvrij) | 16.5

Met gerookte eigeelcrème, kappertjes, cornichons, sjalot, piccalillymayonaise & krokant brood.

Hoofdgerechten

Gnocchi (Vega) | 22.5

Met pompoencrème, salie, gerookte amandel & burrata

Kabeljauw | 26

Met Granny Smith, venkel & parelcouscous.

Blue Dog Steak (Glutenvrij) | 32.5

Met seizoensgroenten en keuze uit truffeljus, champignonsaus of pepersaus.

Burger – Make it Vega | 18

Runderburger op brioche met Blue Dog saus, gebakken ui, cheddar, bacon, little gem, augurk & tomaat.

Vega-optie met vegaburger, guacamolecrème, zonder kaas en bacon.

Dessert

Dessert

Dame Blanche | 8

Vanille-ijs, chocola en slagroom

Witte chocolade cheesecake | 9.5

Twist op de klassieke cheesecake met witte chocola en een bodem van Bastogne crumble. Geserveerd met aardbeiensaus, witte chocoladekrullen en aardbeien

Groepsmenu B

Voorgerechten

Ossenhaascarpaccio | 15

Met oude kaas, rucola, zongedroogde tomaat, rode ui, pittenmix & truffelmayonaise of pesto.

Salade Pittige Makreel (Glutenvrij) | 14.8

Met knapperige kousband, limoen vinaigrette & geroosterde pinda's.

Geroosterde Tomatensoep (Vega) | 12.5

Hoofdgerechten

Shortrib | 300gr 26.5 | 600gr 38.50

24 uur sous-vide runderrib met kruidenrub, knoflookjus & groenten.

Saté van Kippendijen | 19.5

Met satésaus, atjar, kroepoek, gebakken uitjes & friet.

Kabeljauw | 26

Met Granny Smith, venkel & parelcouscous.

Burger – Make it Vega | 18

Runderburger op brioche met Blue Dog saus, gebakken ui, cheddar, bacon, little gem, augurk & tomaat.

Vega-optie met vegaburger, guacamolecrème, zonder kaas en bacon.

Dessert

Dame Blanche | 8

Vanille-ijs, chocola en slagroom

Witte chocolade cheesecake | 9.5

Twist op de klassieke cheesecake met witte chocola en een bodem van Bastogne crumble. Geserveerd met aardbeiensaus, witte chocoladekrullen en aardbeien