

LOKAAL104

BORRELEN & ETEN

VOORAF

Brood met smearsels 5.35

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 13.95

balsamicodressing | geroosterde pitjes | parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat | rucola | tuffelmayonaise

Gerookte eendfilet 14.95

sinaasappel | papadum | parel couscous

Tataki van tonijn en oosters buikspek 15.95

wakamé | avocado crème | miso

Bonbon van pastrami 13.75

aardappelsalade | groene asperge tips | vinaigrette van rode wijn

Trio van zalm 15.75

koud gerookte zalm | warm gerookte zalm | zalmousse mierikswortel crème

Kaaskroketten 13.25 ✓

frisse salade | mosterdmayonaise

PROEVERIJ VOORAF

Kun je niet kiezen?

Wij serveren graag onze voorgerechtenplank om met je tafelgenoten te delen.

enkel per tafel + 4.75 p.p. bij ons menu

SOEPEN

Soep van het moment 7.95

Tomatensoep 7.75 ✓ mogelijk

basilicum | balletjes | gezouten room

3 GANGEN MENU

Stel uw eigen 3 gangen menu samen van de gehele kaart voor

39.50 p.p.



HOOFDGERECHTEN

Grain fed runder rib-eye 28.95 (+2,50 bij menu)

groene groenten | roseval aardappels
saus naar keuze

Oosterse zalmfilet 22.95

aardappelpuree | teriyakisaus

Diamanthaas en boueff bourguignon 26.95

aardappelpuree | seizoensgroenten

Saté van kippendijen 18.95

atjar | satésaus | kroepoek

Ravioli bospaddestoelen 19.75 ✓

gebakken paddestoelen | parmezaanse kaas | rucola

Varkenshaas in pancetta 20.95

gevuld met rucola pesto | seizoensgroenten
saus naar keuze

Zeebaars & gamba's 24.95

witte- wijn dragonsaus | aardappelpuree

Eventueel bij te bestellen: rodewijnsaus,
bospaddestoelen jus, peper- en teriyakisaus

NAGERECHTEN

Cheesecake met kaneel 9.25

gekarameliseerde appel | calvados

Panna cotta & matcha mousse 9.25

witte chocolade | munt | merengue | rood fruit

Dessert 104 11.75

verschillende lekkernijen

Dame blanche 8.95

Callebaut chocolade | Arno's vanilleijs | slagroom

Parfait van Bastogne 9.50

gezouten karamel | slagroom

Kaasplankje 13.50

Heeft u een allergie of intolerantie? Laat het ons weten.