

LOKAAL104

BORRELEN & ETEN

VOORAF

Brood met smearsels 4.50

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio 12.50

*rucola/pijnboompitjes/parmezaanse kaas/
zongedroogde tomaat/truffelmayonaise*

Scampi's & zalm 13.00

rode ui/komkommer/radijs/basilicummayonaise

Bietencarpaccio 9.75 ✓

geitenkaas/tuinkers/pijnboompitten

Salade 104 10.75

*langzaam gegaarde kip/croutons/parmezaanse kaas/
tomaat/komkommer/chilimayonaise*

Salade gerookte forel 12.50

appel/tuinkers

Coppa di Parma 11.75

zongedroogde tomaat/komkommer/balsamico

Garnalenkroketjes 10.75

salade/pittige cocktailsaus

PROEVERIJ VOORAF

Kun je niet kiezen?

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

enkel per tafel + 2.50 p.p. bij ons menu

SOEPEN

Bospaddestoelensoep 5.75 ✓

truffel

Tomatensoep 5.75 ✓

basilicum

Courgettesoep 5.75 ✓

kerrie

3 GANGEN MENU

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

31.00 p.p.

BIERSUGGESTIE

Seef

Straffe Hendrik

HOOFDGERECHTEN

Biefstuk met saus van port kruidensaus 19.50

seizoensgroenten/aardappelgratin

Kipbrochette 16.50

frisse salade/tandoorisaus

Scampi's 20.50

*kruidige hollandaisesaus/seizoensgroenten/
aardappelgratin*

Zeebaars met pasta 19.75

dragon wittewijnsaus

Gevulde portobello 15.50 ✓

blauwschimmelkaas/honing

Kalfsentrecote 300gr 25.00

menutoeslag 3.50

Bearnaisesaus/seizoensgroenten/aardappelgratin

Lamsboutrollade 21.50

lamsjus/seizoensgroenten/gratin

Kalfsburger 16.75

rode ui/cheddar/tomaat/spek

NAGERECHTEN

Dame blanche 6.75

Callebaut chocolade/ambachtelijk vanille-ijs/slagroom

Panna cotta 7.75

witte chocolade/frambozen coulis/slagroom

Kaasplankje 12.50

wisselende kaassoorten

Chocolade mousse 8.75

wit en bruin/slagroom

Macarons 7.75

pistacheijs/slagroom

Puntje appeltaart 6.35

kaneel-ijs/slagroom

Dessert 104 9.75

verschillende lekkernijen

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