

Menukaart

De gehele kaart is van 12.00 tot 21.00 uur te bestellen

VOORGERECHTEN

GARLIC BREAD Giotto knoflook parmezaan	9.5
TONIJN TATAKI Tonijn furikake kruiden wasabi mayonaise cress wakame	18
CARPACCIO BOMBE Runder carpaccio rucola parmezaan truffelmayonaise balsamico glaze pijnboompitten	13.5
GEFRITUURDE GEITENKAAS Geitenkaas rucola honing perencompote	12.5
KNOFLOOK GAMBA'S Gamba knoflook rode peper olijfolie crostini	14
OOSTERSE NOEDEL SALADE MET PIKANTE KIP Kipdijen lente ui pikante saus	16
FRISSE AARDAPPELSALADE MET ZALM Gerookte zalm gekookt ei kruidendressing	17

SOEP

OXTAIL CLAIRE Geplukte ossenstaart curry room	12.5
BISQUE Zeevruchten rouille	12.5

KIDS

TOMATENSOEPJE	5
SNACK MET FRITES & SAUSJES Kroket frikandel kaassoufflé kipnuggets	10.5
QUESADILLA Gehakt mais salsa cheddar	7.5
POFFERTJES 9 stuks Poedersuiker roomboter stroop	5.5
BOLLETJE VANILLE-IJS	1.5



HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN KABELJAUW Groene mosterdsaus spinazie knoflook pijnboompitten frites	25
STEAK BAVETTE 170 gram	24
STEAK BAVETTE 250 gram Sjalottenjus paddenstoelen frites	30
LODGE BURGER Burgerbrood runder burger tomaat cheddar mierikswortel mayonaise frites	22.5
MARGRET DE CANNARD Risotto zomergroenten citrusjus	23
PORTOBELLO GEVULD MET SHAKSHUKA Shakshuka ei	15
THE LODGE SPECIAL Romeinse sla croutons parmezaan ei Caesar dressing	
Met burrata	15
Met kip en bacon	16.5
Met gamba's	21
POKE BOWL Sushi rijst edamame boontjes wakame wortel komkommer mango blokjes sesam mayonaise	
Met krokante kip	19
Met tempeh	16.5
Met tonijn	21



3-GANGEN MENU

Wij hebben ook een 3-gangen menu, vraag onze bediening naar de kaart

DESSERT

TROPICAL DREAM Mango crème gel van grapefruit brownie crumble passievrucht-ijs tuile van chocola	10.5
CREMA CATALANA Traditioneel Spaans dessert uit Catalonië	9
TARTE TATIN VAN ANANAS Met vanille-ijs	11
KAASPLANKJE Diverse kazen uit het Groene hart vijgenbrood perencompote	18.5
MOULIN ROUGE Brownie biscuit kersen ganache chocolademousse panna cotta framboos macaron	13.5