

# DINER



## VOORGERECHTEN

<b>Carpaccio</b> Pucola / Parmezaanse kaas / pijnboompitten / truffelmayonaise	11.50
<b>Gamba's Aglio e Olio</b> Knoflook / roomboter / olijfolie	12.75
<b>Linzen-pie met hummus</b> Linzen / hummus	9.50
<b>Hollandse visproeverij</b> Diverse vissoorten / zalm / makreel / paling	13.50



## SOEPEN

Geserveerd met brood

<b>Italiaanse tomatensoep</b> Vegetarisch: Tomaten / basilicum / basilicumroom	6.50
<b>Goedgevulde groentesoep</b> Vegetarisch: Diverse groenten	5.50



INFORMEER BIJ  
ONZE COLLEGA'S NAAR  
DE DAG-SPECIALS  
VAN DE CHEF

## HOOFDGERECHTEN

<b>Geroosterde kip</b> Diverse groenten / champignon-truffelsaus / friet	18.50
<b>Saté van kippendij</b> Kippendij / salade / satésaus / friet	18.50
<b>Zeebaars</b> Oregano / tomatensaus / pasta	22.75
<b>Rendang van gele biet</b> Vegetarisch: Diverse groenten / gele rijst	17.75
<b>Gebakken zalm</b> Zalmfilet / olijf-truffeltapanade / aardappelgratin	20.50



## NAGERECHTEN

<b>Dame blanche</b> Vanille-ijs / amandelschaatsel / slagroom / chocoladesaus	6.50
<b>Spekkoek</b> Vanille-ijs / mango / slagroom	6.50
<b>IJscoupe met vers fruit</b> Wisselende ijssoort / divers vers fruit	7.50
<b>Espresso Martini</b> Vodka / espresso-shot / Kahlua	9.50

LUNCH  
BORREL  
DINER

C  
DE CACAO  
FABRIEK