

NOMMOS

Zebra in de tuin Lang & Luchtig Plankton

Brood van de Noordzee

Ceviche Clara

Ceviche van coquille Saint-Jacques | Hokkaido-pompoen | jalapeño | duindoornbes

***Mul & Mar**

Rode mul | citrus | saffraan | venkel | suquet | aioli

****Poor Man's Lobster**

Zeeduivel van de BBQ | sjalot | saus Albufera

Holy Duck!

Gebraden eendenborst | bospeen | sinaasappel | nori | jus van szechuanpeper

Below Zero

Semifreddo van tropisch fruit | kokosnoot

Kaas in plaats van dessert +10

Menu van de chef

3-gangen	65
4-gangen	75*
5-gangen	85**

Supplement kaasassortiment (binnen- en buitenland): +17.5

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Dan horen wij dit graag vooraf.
Binnen onze mogelijkheden houden wij hier rekening mee.

Aperitief

Boschendal Brut	7	/	35
Appalina Sparkling 0.0	6.85	/	36.5
Castelnaud Brut Reserve	15.5	/	95
Babylone Sprankel	12.75	/	80

Wijnarrangement

Per glas	9.5
3-gangen	28.5
4-gangen	38
5-gangen	47.5

Half

Half glas	4.75
3-gangen	14.25
4-gangen	19
5-gangen	23.75

Water per fles

Made Blue plat	5.5
Made Blue bruisend	5.5

Port en sherry per glas

Port LBV	9
Sherry PX	9

Koffie digestief

Friandises	4.5
Koffie met friandises	10.5
Koffie met likeur en room	9.5

NOMMOS

Kinderkaart

Voorgerechten 7.5

Bubble Melon
Meloen met ham

Leeuwensoep & Kaasmanen

Versgemaakte tomatensoep met een koekje van bladerdeeg en kaas

Hoofdgerechten 12.5

Jungle Burger

Huisgemaakte rundvleesburger met verse frietjes

Reuzen Safari Pannenkoek

Versgebakken pannenkoek met toebehoren

Serengeti Spaghetti

Versgedraaide spaghetti met echte Italiaanse tomatensaus

Kippie

Huisgemaakte kipnuggets met oma's appelmoes

Nagerecht 7.5

Ijspaleis

Assortiment van verschillende ijssoorten

Alle gerechten op de kinderkaart zijn huisgemaakt, bereid met pure ingrediënten en vrij van kunstmatige kleur-, geur- en smaakstoffen.

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Dan horen wij dit graag vooraf.
Binnen onze mogelijkheden houden wij hier rekening mee.