

NOMMOS

Lang & Luchtig

Zebra in de tuin

Cilinder

Taco

Brood van de Noordzee

Samosa

Tonijn | umami | wasabi | limoen

Spring Fever*

Koningsbaars | spinazie | plankton | eidooier

Mac & Sea**

Truffel | kreeft

Mediterranean

Lam | chorizo | paprika | zwarte look

Pine & Apple

Pijnboompit | vanille | appel | karamel

Kaas in plaats van dessert +10

Menu van de chef

3-gangen 65

4-gangen 75*

5-gangen 85**

Supplement kaasassortiment (binnen- en buitenlands): +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
Castelneau 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 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

Ijspaais

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.