



DE KEUKEN VAN HET RIJK VAN DE KEIZER

Wij houden van verse, eerlijke en fantasievolle gerechten. Onze keuken is Europees georiënteerd, maar gaat verrassende combinaties met andere keukens zeker niet uit de weg. Duurzaamheid staat hoog in ons vaandel en groenten spelen de hoofdrol in onze theatrale gerechten. Wij werken dan ook het allerliefst met verse producten uit het seizoen en zoveel mogelijk met respect voor dier en natuur geteeld.

Net als de Italiaanse familie in de boomgaard dineren wij aan lange tafels en serveren de gerechten op grote schalen om te

Onze keizerlijke rijkdom staat voor veel smaak en een werveling aan geuren en kleuren. Wij vinden dat elke maaltijd een feest moet zijn voor alle zintuigen!

Jullie kiezen 1 menu uit voor het hele gezelschap. Uiteraard houdt onze chef rekening met vegetariërs, veganisten en/of eventuele voedselallergieën en bedenkt een passend alternatief.

Geen zin om te kiezen

Laat onderstaande menukaart los en geef je over aan onze chef. Verrassing gegarandeerd!





LENTE EN ZOMER HAPJESKAART

Zoete hapjes

Roze brownie	2,50
Key lime taart VG	2,50
Bananenbrood met gekarameli- seerde banaan VG + G	2,50
Zachte koekjes met chocolade en noten	2,65
Chocoladetaart met verse bessen	2,65

Op tafel

Vers gebrande noten van Gotje VG + G	1,65
Gemengde olijven van Meeuwig VG + G	1,65
Grissini met een selectie van dips VG	2,80

Borrel hapjes

Krokante sushi, wakame, ingeleg- de gember, wasabimayonaise VG+V	2,75
Krokante Beemster-kaasstick V	2,85
Arancini met gochujangsaus VG + G	2,30
Crostini met groentetartaar en kimchimayonaise VG	2,25
Drinksoepje van het seizoen VG +G	3,85

Borrel en feest hapjes

Bobota kazige, groene chili maïsbrood met worst V + G	2,50
Mini empanada met rotivulling en srirachamayonaise VG	2,00
Bitterballen met oesterzwam VG met vleesvulling	1,90
Spaanse patatas bravas met aioli VG	3,55

V= vegetarisch
VG = vegan
G= glutenvrij

*Heeft u een allergie
of een andere dieetwens?
Meld het ons!*

