

DINER

HUMPHREY'S

VOORGERECHTEN

PITTIGE MAROKKAANSE SOEP

KNOFLOOKGARNALEN – KIKKERERWTEN – CRISPY CHILI OLIE – **OOK VEGAN BESTELBAAR**

RUNDERCARPACCIO

RUCOLA – GRANA PADANO – ZONGEDROOGDE TOMAATJES – TRUFFELMAYONAISE

KROKANT GEFRITUURDE ZALMROL

EDAMAME – INGELEGDE GEMBER – ZOETZURE CHINESE KOOL – YUZUDRESSING

HOOFDGERECHTEN

BLACK GARLIC KALFSENTRECOTE

GRATIN – GROENE ASPERGES – RODE WIJN & KNOFLOOK JUS

COURGETTE-RODE UI-TAART

BOSPEEN – FETA – PECANNOOTJES – BASILICUMOLIE – **VEGA**

KABELJAUW MET KRUIDENCRUMBLE

VENKEL-AARDAPPELSTAMPPOTJE – GEROOSTERDE TOMAATJES – BEURRE BLANC

**ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES EN SALADE.
DEZE ZIJN KOSTELOOS EN ONBEPERKT BIJ TE BESTELLEN.**

NAGERECHTEN

FRANSE CRÊPE-BOL

GEKARAMELISEERDE APPEL – VANILLEROOMIJS – GESCHAAFDE AMANDELEN

OREO CHEESECAKE

MISO – OREOCRUMBLE – YUZUSAUS

TIRAMISU

SEA SALTED KARAMELROOMIJS – KARAMELSAUS

DINNER

HUMPHREY'S

STARTERS

SPICY MOROCCAN SOUP

GARLIC PRAWNS – CHICKPEAS – CRISPY CHILLI OIL – **CAN ALSO BE ORDERED VEGAN**

BEEF CARPACCIO

ROCKET – GRANA PADANO – SUN-DRIED TOMATOES – TRUFFLE MAYONNAISE

CRISPY DEEP-FRIED SALMON ROLL

EDAMAME – PICKLED GINGER – SWEET 'N' SOUR CHINESE CABBAGE – YUZU DRESSING

MAIN COURSES

BLACK GARLIC VEAL ENTRECÔTE

GRATIN – GREEN ASPARAGUS – RED WINE & GARLIC SAUCE

COURGETTE-RED ONION PIE

SPRING CARROTS – FETA – PECAN NUTS – BASIL OIL – **VEGETARIAN**

COD WITH HERB CRUMBLE

FENNEL-POTATO MASH – ROASTED TOMATOES – BEURRE BLANC

**ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH FRIES AND SALAD.
THESE CAN BE REORDERED FREE OF CHARGE AND WITHOUT LIMITATION.**

DESSERTS

FRENCH CREPE BALL

CARAMELISED APPLE - VANILLA ICE CREAM - SHAVED ALMONDS

OREO CHEESECAKE

MISO - OREO CRUMBLE - YUZU SAUCE

TIRAMISU

SEA SALTED CARAMEL ICE CREAM – CARAMEL SAUCE