

DINER

HUMPHREY'S

VOORGERECHTEN

KOOLRAAPSOEP

MISO – CHILIVLOKKEN – ZWARTE SESAM – MUNT – ROGGEBROODKRUIM – VEGAN

SPINAZIESALADE MET BLACK TIGER GARNALEN

SOJASAUZ – TRUFFELOLIE – TOGARASHI KRUIDEN – GRANA PADANO
PIJNBOOMPITJES – SESAM

RUNDERCARPACCIO

RUCOLA – GRANA PADANO – ZONGEDROOGDE TOMAATJES – TRUFFELMAYONAISE

HOOFDGERECHTEN

BLACK GARLIC KALFSENTRECOTE

OOSTERSE WOKGROENTEN – SESAM-SOJASAUZ

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

GEGRILDE AUBERGINE – MASCARPONE-TOMATENSAUZ – RUCOLA – BALSAMICO – VEGA

SCHOLFILET MET KRUIDENCRUMBLE

VENKEL-AARDAPPELSTAMPOTJE – GEROOSTERDE TOMAATJES – WITTE WIJNSAUZ

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

NAGERECHTEN

OREO CHEESECAKE

MISO – OREOCRUMBLE – YUZUSAUZ

FRANS BLADERDEEGTAARTJE

VANILLEROOM – MOSCOVADOSUIKER – BLAUWEBESSENCOMPOTE – VANILLESAUZ

TIRAMISU

KARAMELSAUZ – AMARETTI KOEKJES

DINNER

HUMPHREY'S

STARTERS

RUTABAGA SOUP

MISO – CHILLI FLAKES – BLACK SESAME – MINT – RYE BREADCRUMBS – VEGAN

SPINACH SALAD WITH BLACK TIGER PRAWNS

SOY SAUCE – TRUFFLE OIL – TOGARASHI HERBS – GRANA PADANO – PINE NUTS – SESAME

BEEF CARPACCIO

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

MAIN COURSES

BLACK GARLIC VEAL ENTRECÔTE

ORIENTAL WOK VEGETABLES – SESAME-SOY SAUCE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

GRILLED AUBERGINE – MASCARPONE TOMATO SAUCE – ROCKET
BALSAMIC VINEGAR – VEGETARIAN

PLAICE FILLET WITH HERB CRUMBLE

FENNEL-POTATO MASH – ROASTED TOMATOES – WHITE WINE SAUCE

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

DESSERTS

OREO CHEESECAKE

MISO - OREO CRUMBLE - YUZU SAUCE

FRENCH PUFF PASTRY TART

VANILLA CREAM – MUSCOVADO SUGAR – BLUEBERRY COMPOTE – VANILLA SAUCE

TIRAMISU

CARAMEL SAUCE – AMARETTI BISCUITS