



DINER





VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE | 7

Met knoflook aioli en kruidenboter

MOSTERDSOEP | 8

Romige soep met krokante spekjes en bosui

TOMATENSOEP | 8

Met verse basilicum en geslagen room

TOM KHA KAI SOEP | 8

Met pulled chicken, bosui en geraspte kokos

CARPACCIO DE TROUBADOUR | 13

Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten

Keuze uit: pesto- óf truffelmayonaise

ZALMTARTAAR | 13

Op een krokante maïstostada met chipotle mayonaise, guacamole en gebakken uitjes

POKÉ BOWL | 10

Met verse sushi rijst, guacamole, krokante wasabi nootjes, wakame, edamame boontjes, mango en sojasaus

Extra optie (+€4) :

- Vegan zalm sashimi
- Zalm tartaar
- Krokante oosterse kip





HOOFDGERECHTEN

BIEFSTUK DE TROUBADOUR | 25

Gegrilde steak overgoten met een rijke rode wijn jus
Extra optie: + Black Tiger gamba's €7.5

MIXED GRILL | 26

Kipfilet, gemarineerde varkensfilet, biefstuk van de grill en sticky ribs, geserveerd met een kruiden aioli

STICKY RIBS | 25

Een hele rack van onze beroemde spareribs, met een sticky sesam gember glaze

SATÉ VAN DE GRILL | 19.5

Huisgemarineerde kippendij met pindasaus, chili crisp, kroepoek en krokante uitjes

ZALMFILET | 23

Zalmfilet met een frisse tomatensalsa en krokante uitjes

GEGRILDE GAMBASPIES | 23

Gepelde Black Tiger gamba's, gemarineerd in pesto en knoflook

RISOTTO | 20 vegan mogelijk!

Romige risotto met gebakken paddenstoelen, truffel en Parmezaanse kaascrackers
Extra optie: + Black Tiger gamba's €7.5

SALADE CARPACCIO | 17.5

Met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en keuze uit pesto- óf truffelmayonaise

SALADE GEITENKAAS | 17.5

Met zachte geitenkaas, honing, walnoten en wortelspirelli

SALADE GEROOKTE ZALM | 17.5

Met gerookte zalm, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei en zongedroogde tomaat

BIJGERECHTEN

LOADED FRIES | 6

Krokante oerfriet met een romige kaassaus, bacon crumble en bosui

OERFRIET | 3.5

Geserveerd met mayonaise

WARME GROENTE | 4

Gebakken sperziebonen met ui en knoflook

ZOETE AARDAPPELFRIET | 6

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

VERSE SALADE | 4

Gemengde groene bladsla met knapperige radijsjes, zongedroogde tomaten en een verfrissende dressing

CRUNCHY CALIFORNIA SUSHI ROLL | 10

Met krab, een soja glaze, krokante ui en chipotle mayonaise



CRUNCHY VEGA SUSHI ROLL | 10

Met wakame, een soja glaze, krokante ui en chipotle mayonaise



NAGERECHTEN

BODDING | 9

Luchtige broodpudding van rozijnenbrood met blauwe bessen, hangop, banketbakkersroom en vanille roomijs

ARRETJESCAKE | 9

Met Schuddebuikjes, M&M's, toffee en chocolade ijs

LEMON MERINGUE TAARTJE | 9

Taartje met citroenvulling, meringue schuim en passievruchtijds

DAME BLANCHE | 7

Drie bollen vanille roomijs met warme chocoladesaus en verse slagroom

LIQUID DESSERT TIP: ESPRESSO MARTINI - COOKIE CARAMEL

