

NAGERECHTEN

Freak sorbet

coupe met dulce-de-leche- en butterscotch-ijs, karamel, chocolade, chocoladesaus, banaan, macaron, chocolate chip cookie, marshmallow en gekarameliseerde pecannoten 9.50

Roodfruit crumble

met dulce-de-leche-roomijs 7.50

Roomijsparfait

met frambozen, warme frambozensaus en meringue 7.00

Coupe Dame Blanche

vanille-ijs, witte chocolade, chocoladesaus, chocolade crumble en slagroom 6.50

Coupe banaan

met butterscotch- en bananenijs, banaan, karamel, chocoladesaus en slagroom 7.50

Aardbeiensorbet

vanille-ijs, aardbeien-sorbetijs, aardbeiensaus, verse aardbeien en slagroom 7.50

Aardbeien met ijs

aardbeien, vanille-ijs en slagroom 7.50

Zoete proeverij van Sue Rotterdam ook leuk voor bij de koffie

Very Berry, Banoffee, Appel Crumble en Tiramisue SUE Rotterdam 8.50

Kaasplateau

met vijgenbrood en appelstroop 8.50

KLEINE NAGERECHTEN

Chocolate chip cookie met dulce-de-leche-ijs 5.00

Crème brûlée 5.00

Kokos-limonchello tiramisu 5.00

Citroen-meringuetaartje 5.00

VOORGERECHTEN

SPECIALS

POKÉ BOWL

met sushirijst, mais, oesterzwammen, wakame, rode biet, wortel, bosui, sojabonen, avocado en sojadressing 12.50

**met sashimi-zalm + 5.00 / met gemarineerde kipfilet + 3.50*

VOORJAARSSALADE

met avocado, perzik, groene asperges, pecannoten, haricots verts, sojabonen, Manchego en citrusvinaigrette 12.50

**met gamba's + 5.00 / met gemarineerde kipfilet + 3.50*

TEMPEH TERIYAKI

gemarineerde tempeh met haricots verts, mais, rode biet, bosui en cashewnoten 11.50

Gerookte zalm

met avocado-hangop, groene asperges, sjalot en croutons 13.50

Hollandse garnalen

met little gem, sjalot, zongedroogde tomaat, citroen en cocktailsaus 14.50

Carpaccio

met Parmezaanse kaas, gebakken spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise 12.50

Pata Negra

met Salchichon, chorizo en lomo met crostini's, Manchego en gerookte amandelen 14.50

Caesarsalade

met Romeinse sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas, croutons en ei 11.50

**met gamba's + 5.00 / met gemarineerde kipfilet + 3.50*

Salade geitenkaas

met baby leaf, zoete cherrytomaten, bosbessen, gemengde noten en een dressing van sjalot en rode ui 13.50

Beef tataki

met komkommer, radijs, affilla cress, wasabimayonaise en soja-sesamdressing 14.50

Salade parelcouscous

met tomaat, veldsla, geroosterde pompoenpitten, rode biet, oesterzwammen, koriander en sjalot-limoendressing 12.50

**met feta  + 3.50*

Ham & meloen

Serranoham met meloenblokjes en baby leaf 12.50

Watermeloensalade

met feta, aardbei, komkommer, pistache en munt 11.50

Salade Caprese

met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en aceto 12.50

**met Pata Negra + 6.50*

Saffraanrisotto

met gebakken gamba's, haricots verts en Parmezaanse kaas 14.50

Gefrituurde calamaris

met zoete aardappelfriet en citrusmayonaise 10.50

Bladerdeegpastei

met kipragout en champignons 9.50

Tomatensoep

volgens ons vertrouwde recept 5.50

Groentesoep

met verse groenten en vermicelli 5.50

Courgettesoep

met pesto en croutons 6.50

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven. Heeft u een allergie? Meld het ons!

VISGERECHTEN

Mulfilet

met bosui, baby mais, doperwten, zoete aardappelpuree en kreeftensaus 23.50

Zalm

gebakken zalmfilet met gnocchi, spinazie, bundelzwammetjes en bearnaisesaus 22.50

Zeetong

met zoete aardappelpuree, groene asperges en boterjus 32.50

Schelvis in furikake-tempura

met polenta, romanesco, baby mais en Oosterse saus 24.50

Kabeljauw Florentine

met spinazie, tomaat, roomkaas, Parmezaanse kaas en amandelkorst 23.50

Paella

van zwarte rijst met inktvisringen, gamba's, mul, schelvis, kip, doperwten, tomaat, paprika en limoen 21.50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Salsa gnocchi

met tomaat, sjalot, knoflook, Parmezaanse kaas en basilicum 16.50

Pasta met zwarte-olijvenpesto

linguine nero, kalamata olijven, verse kruiden, knoflook en amandel 17.50

Groentegratin

met prei, spinazie, venkel, knoflook, champignons en walnoten 16.50

Ramen

misosoep met oesterzwammen, rode ui, knoflook, gember, haricots verts, noedels, edamame en aubergine 17.50

VLEESGERECHTEN

Runderbavette

met roseval aardappels, uiencompote, groene asperges en BBQ-saus 24.50

Tournedos

met groenten en aardappelgarnituur 23.50

Tournedos SPECIAL

met ui, spek en champignons 26.50

Gebakken kipfilet

met linguine nero, bosui, cherrytomaten, geroosterde paprika en bearnaisesaus 20.50

Oosterse kipsaté

met satésaus, nasi, zoetzure groenten, kroepoek en krokante uitjes 19.50

Varkenshaas

met groenten en aardappelgarnituur 20.50

Varkenshaas SPECIAL

met ui, spek en champignons 23.50

Varkensschnitzel

met citroen en tomaat 17.50

Varkensschnitzel SPECIAL

met ui, spek en champignons 20.50

Cordon Bleu

met groenten en aardappelgarnituur 22.50

Saltimbocca

kalfsvlees met kaas en Serranoham, gnocchi, tomatenpesto, groene asperges en Parmezaanse kaas 23.50

Lamscurry

met rijst, haricots verts, bosui, rozijnen en naanbrood 21.50

🍌 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🌱 Deze gerechten zijn vegan.

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven.
Heeft u een allergie? Meld het ons!