

BACK IN TIME

Origin of Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen has a fascinating history. In the late 1980s, it was originally built by Mr. Wong, with the design inspired by the Imperial Palace in Beijing. The result was a remarkable building situated in the heart of the Green Heart, standing at a height of fifteen meters and characterized by dragons on the walls and a roof covered with thousands of Chinese roof tiles.

The surrounding garden featured tea houses by the ponds with a view of a Chinese wall. Unfortunately, after five months, the Oriental Palace, as it was then called, went bankrupt, despite having a successful restaurant.

In 1988, the Van der Valk family purchased the Oriental Palace at a public auction. When they reopened it, it garnered tremendous interest. It became so popular that people would park their cars on the shoulder of the road and were willing to wait for hours to get a table.

In recent years, Hotel Breukelen has undergone a complete transformation. They've created a luxurious and extensive conference center, a permanent buffet restaurant, completely renovated the à la carte restaurant, and given the rooms a complete room makeover, including new theme suites like “Kers op de appelmoes” - “Cherry on the applesauce” (it is a Dutch expression for the finishing touch).

Nick Timmers, who grew up in Hotel Breukelen, returned to his childhood home after running Hotel Veenendaal for several years to continue the family tradition. “I lived here as a child, so it's literally coming back home,” he says.



VOORGERECHTEN

RUSTIEKE BROODJES 
aioli | pesto | butterboard

GEVULD STOKBROODJE 
kruidenroomkaas | cheddar

RUNDERCARPACCIO
pijnboompitten | Parmezaan | rucola | cherrytomaten | basilicummayonaise

GEROOKTE RIBEYE
lemon pepper mayonaise | krokante uitjes | zoetzure tomaat | brioche

TERRINE VAN EENDENLEVER +3,50
compote van zuidvruchten | balsamico glaze | kletsenbrood

GEITENKAAS 
mousse | zoetzure rode biet | pistache | balsamico

GEROOKTE ZALM
spinaziewafel | kruidenroomkaas | zeewier parels

TONIJNTARTAAR +2,50
gepocheerd ei | Parmezaan schuim | rucola olie

SALADES

WARM GEROOKTE ZALM +2,50
Romeinse sla | aardappelsalade | ei | komkommer

GRIEKSE 
komkommer | tomaat | rode ui | croutons | olijven | vegan feta

HALLOUMI 
geroosterde bloemkool | za'atar kruiden | tahinsaus | zoete aardappel | granaatappelpitten | crispy kikkererwten

SOEPEN

KNOLSELDERIJ 
truffel | knoflookcroutons

SOTO 
rijstnoedels | limoen | rode peper | krokante uitjes | paksoi

TOMATEN
gehaktballetjes | peterselie | crème fraîche

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VLEES

KOGELBIEFSTUK

200 gram | crème van pastinaak | bimi | champignons | pepersaus

WILDSTOOF

hert-zwijn- haas | rode kool | aardappelpuree | stoofpeer

TOURNEDOS

225 gram | krokante aardappel gevuld met truffel | chantarellen | winterpeen | stroganoffsaus

BOEREN SCHNITZEL

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

VARKENSHAAS

aardappelgratin | gepofte groenten | champignonroomsaus

KIPSATÉ

kippendijen | huisgemaakte atjar | kroepoek | satésaus

HAZENRUGFILET

stoofpeer | aardappelpuree | spruiten | rode port jus

CORDON BLEU

citroen | champignon | ui | paprika | champignonroomsaus

KALFSLEVER

crispy bacon | rode uiencompote | aardappelpuree | rode port jus

EENDENBORST

zacht gegaard | polenta | chantharellen | truffeljus

VEGA & VEGAN

VEGAN BURGER

Beyond | brioche bun | augurk | guacamole | rucola | cheddar | zoete aardappelfriet

UDON NOEELS

rode currysaus | oosterse groenten | cashewnoten

RAVIOLI

gevuld met burrata en limoen | saus van gegrilde paprika | pompoen | mascarpone | Parmezaanse kaas

BEERS

SPECIAL BEERS DARK

LA TRAPPE DUBBEL

robust | full malty | caramel

[7,0%]

5,25

FRUITY BEERS

MAX KRIEKBEER

cherry | sweet | fruity

[3,5%]

5,00

MAX ROSÉBEER

raspberry | sweet | fruity

[4,5%]

4,75

ALCOHOL FREE BEERS

SWINCKELS

fruity | malty | hoppy

[0,0%]

4,00

BAVARIA WHITE

fresh | fruity | full

[0,0%]

4,50

BAVARIA RADLER

fresh | citruswater

[0,0%] & [2,0%]

4,00

SPECIAL BEERS WEIZEN

AYINGER BRÄUWEISSE

full | sparkling | soft

[5,1%]

4,85

SPECIAL BEERS AMBER

LA TRAPPE QUADRUPEL

heavy | malty | sweety

[10,0%]

5,25

LA TRAPPE ISID'OR

sweet | light bitter | caramel

[7,5%]

5,25



🌱 Vegetarisch 🌱🌱 Veganistisch 🍷 Pittig

Bijgerechten zijn los bij te bestellen. Keuze uit: gebakken aardappels, groente en salade.

BEERS

DRAFT BEERS

SWINCKELS		from 3,50
SEASONAL BEER		from 5,25
PALM CLASSIC		4,50
smooth full body soft	[5,2%]	
CORNET		5,50
Blond beer oak wood round vanilla	[8,5%]	

SPECIAL BEERS BLOND

LA TRAPPE BLOND		5,50
rich light sweet effervescent	[6,5%]	
LA TRAPPE TRIPEL		5,25
powerful full fruity	[8,0%]	
DUVEL		5,50
heavy blond hoppy	[8,5%]	
HEINEKEN		3,75
pilsner hoppy slightly fruity	[5,0%]	
CORONA		5,50
Mexican pale lager refreshing lime	[5,0%]	
LA CHOUFFE BLOND		5,50
strong spicy fruity	[8,0%]	
TEXELS SKUUMKOPPE		5,25
onfiltered stevig	[6,0%]	

SPECIAL BEERS WHITE

LA TRAPPE WHITE		5,25
light malty sparkling	[5,1%]	
		5,25



HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

VIS

SLIPTONG	+7,50
2 stuks zeekraal aardappelpuree beurre blanc met limoenblad	
KABELJAUW	+2,50
karnemelkpuree spinazie a la crème gedroogde iberico ham gepocheerd ei	
ZEEBAARS	
aardappelpuree witlof chantarellen groene kruidenolie zwarte knoflook beurre blanc	
ZALM	+2,50
teriyaki paksoy bimi sojabonen sesam	
GAMBA'S	
rode currysaus udon noedels oosterse groenten cashewnoten	

KLEINE TREK

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en appelmoes.

HOOFDGERECHTEN

KALFSLEVER	
crispy bacon aardappelpuree rode uiencompote rode portjus	
RAVIOLI 	
gevuld met burrata en limoen saus van gegrilde paprika pompoen mascarpone Parmezaanse kaas	
KIPSATÉ	
kippendijen huisgemaakte atjar kroepoek satésaus	

DESSERT

DAME BLANCHE
roomijs van vanille chocoladesaus slagroom

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE

roomijs van vanille | kinderbeker | slagroom

APPELBEIGNET

sunny pocket | bladerdeeg | rozijnen | kaneel |
gezouten karamel mascarpone | roomijs van boerenjongens

+2,50

CHOCOLATE CHIP COOKIE

glutenvrij | chocolademousse | roomijs van vanille

+2,50

DAME BLANCHE

roomijs van vanille | slagroom | chocoladesaus | mousse

SORBET

roomijs van vanille | cocktail fruit | aardbeiensaus | 7UP | slagroom

CAFE GLACE 2.0

mousse van koffie en amaretto | amandelkoekjes | roomijs van hazelnoot

LANGE VINGERPUDDING

custard | rode bessenstroop | jam | slagroom | sorbetijs van bramen

FRIANDISES

cannoli | madeleine | sneeuwbal | boterkoek

G E B A K

APPELTAART

slagroom

CHEESECAKE

glutenvrij | chocolade | karamel

CHOCOLATE CHIP COOKIE

glutenvrij | chocolademousse

GEBAK VAN DE WEEK

op basis van beschikbaarheid | huisgemaakt

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?

In onze keuken werken wij met alle 14 allergenen.
Scan de QR-code en bekijk onze allergenenkaart!



 Vegetarisch  Veganistisch  Pittig

SPECIAL WINES

SPECIAL WHITE WINES

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italy | flowers | apple | fruity

7,00 • 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Austria | white fruit | citrus | pineapple

7,50 • 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

France | white fruit | minerally | elegant

9,50 • 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

France | lemon | apple | minerally

9,95 • 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | butter | brioche | wood

8,50 • 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

South Africa | honey | lime peel | citrus

5,25 • 22,00

SPECIAL RED WINES

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentina | cassis | coffee | spices

7,00 • 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spain | red fruit | herbs | berries

7,00 • 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

France | black fruit | cherry | spices

8,50 • 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italy | blackberries | leather | herbs

9,95 • 52,50

SPECIALE ROSE WINES

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italy | strawberries | raspberries | flowers

7,00 • 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

France | exotic fruit | citrus

9,00 • 47,50



WINES

THE ‘M’ SELECTION

CHARDONNAY <i>South Afrika</i> white round full	4,95 • 24,50
SAUVIGNON BLANC <i>South Afrika</i> white lively elegant	4,95 • 24,50
MOELLEUX <i>Germany</i> white fresh semisweet	4,95 • 24,50
GRAVES SUPÉRIEURES <i>France</i> white round fullsweet	4,95 • 24,50
ROSÉ CINSAULT <i>South Afrika</i> rosé fruity full body	4,95 • 24,50
MERLOT <i>Spain</i> red fruity smooth finish	4,95 • 24,50

DRANKEN
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELLEN



FRISDRANKEN & SAPPEN

FRIS

SPA ROOD	<i>vanaf</i> 3,50
SPA BLAUW	<i>vanaf</i> 3,50
COCA COLA regular zero	3,50
FUZE ICE TEA sparkling green	3,50
SPRITE	3,50
FANTA ORANGE	3,50
BITTER LEMON	3,50
TONIC	3,50
GINGER ALE	3,50
RIVELLA	3,50
GINGER BEER	3,75

SAPPEN

JUS D'ORANGE	<i>vanaf</i> 4,20
SCHULP APPELSAP	4,00
SCHULP APPEL-VLIERBESSAP	4,00
TOMATENSAP	4,25

ZUIVEL

MELK	2,95
KARNEMELK	2,95
CHOCOMEL	3,25
FRISTI	3,25



COFFEE & SPECIALS

WARM DRINKS

COFFEE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBEL ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
CAFFÈ LATTE	3,95
TEA	3,10
FRESH MINT TEA	3,95
FRESH GINGER TEA	3,95
HOT CHOCOLATE whipped cream	4,20

SPECIAL COFFEE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine whipped cream	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier whipped cream	9,50
IRISH COFFEE Jameson whipped cream	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria whipped cream	9,50
ICED COFFEE choice of: whipped cream plain hazelnut caramel	4,75



SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS

SPA SPARKLING	from 3,50
SPA STILL	from 3,50
COCA COLA regular zero	3,50
FUZE ICE TEA sparkling green	3,50
SPRITE	3,50
FANTA ORANGE	3,50
BITTER LEMON	3,50
TONIC	3,50
GINGER ALE	3,50
GINGER BEER	3,75
RIVELLA	3,50

JUICES

JUS D'ORANGE	from 4,20
SCHULP APPLE JUICE	4,00
SCHULP APPLE-ELDERBERRY JUICE	4,00
TOMATO JUICE	4,25

DAIRY

MILK	2,95
BUTTERMILK	2,95
CHOCOLATE MILK	3,25
YOGHURT DRINK	3,25



KOFFIE & SPECIALS

WARME DRANKEN

KOFFIE	3,50
ESPRESSO	3,50
DUBBELE ESPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	3,75
LATTE MACCHIATO	3,95
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
KOFFIE VERKEERD	3,95
THEE	3,10
VERSE MUNTTHEE	3,95
VERSE GEMBERTHEE	3,95
WARME CHOCOLADEMELK slagroom	4,20

SPECIALE KOFFIE

D.O.M. COFFEE D.O.M. Benedictine slagroom	9,95
FRENCH COFFEE Grand Marnier slagroom	9,50
IRISH COFFEE Jameson slagroom	9,50
SPANISH COFFEE Tia Maria slagroom	9,50
ICED COFFEE keuze uit : slagroom naturel hazelnoot karamel	4,75



WIJNEN

ONTDEK “THE M SELECTION”.



Bij Van der Valk Hotel Breukelen introduceren wij met trots de “The M Selection” wijnen. Deze unieke collectie eert de oprichter van Van Der Valk, Martinus van der Valk.

Met zorg geselecteerd, weerspiegelen deze wijnen de passie en het vakmanschap van Martinus. Proef zijn nalatenschap in elke slok en geniet van deze heerlijke wijnen.

Proost op de man die onze reis begon!

DRINKS
VAN DER VALK
HOTEL BREUKELLEN

THE ‘M’ SELECTION

CHARDONNAY

Zuid Afrika | wit | rond | vol

4,95 • 24,50

SAUVIGNON BLANC

Zuid Afrika | wit | levendig | elegant

4,95 • 24,50

MOELLEUX

Duitsland | wit | fris | halfzoet

4,95 • 24,50

GRAVES SUPÉRIEURES

Frankrijk | wit | rond | volzoet

4,95 • 24,50

ROSÉ CINSAULT

Zuid Afrika | rosé | fruitig | stevig

4,95 • 24,50

MERLOT

Spanje | rood | fruitig | zachte afdronk

4,95 • 24,50



DESSERTS

CHILDREN'S ICE CREAM

vanilla ice cream | children's cup | whipped cream

APPLE FRITTER

sunny pocket | puff pastry | raisins | cinnamon | salted caramel mascarpone | rum raisin ice cream

+2,50

CHOCOLATE CHIP COOKIE

gluten-free | chocolate mousse | vanilla ice cream

+2,50

DAME BLANCHE

vanille ice cream | whipped cream | chocolate sauce | mousse

SORBET

vanilla ice cream | cocktail fruit | strawberry sauce | 7UP | whipped cream

CAFÉ GLACÉ 2.0

coffee & amaretto mousse | almond cookies | hazelnut ice cream

LADYFINGER PUDDING

custard | red currant syrup | jam | whipped cream | blackberry sorbet

FRIANDISES

cannoli | madeleine | snowball | butter cake

SWEET PASTRIES

APPLE PIE

whipped cream

CHEESECAKE

gluten-free | chocolate | caramel

CHOCOLATE CHIP COOKIE

gluten-free | chocolate mousse

CAKE OF THE WEEK

subject to availability | house-made

SPECIALE WIJNEN

SPECIALE WIJNEN WIT

PINOT GRIGIO ALTO BELLO

Italië | bloemen | appel | fruitig

7,00 • 37,50

GRÜNER VELTLINER JOHANN MULLNER

Oostenrijk | wit fruit | citrusvruchten | ananas

7,50 • 40,00

CHABLIS VIEILLES VIGNES

Frankrijk | wit fruit | mineralig | elegant

9,50 • 50,00

SANCERRE VILLEBOIS

Frankrijk | citroen | groene appel | mineralig

9,95 • 52,50

446 CHARDONNAY NOBLE VINES

USA | roomboter | brioche | hout

8,50 • 45,00

OUMA SE WYN WELTEVREDE DESSERTWIJN

Zuid Afrika | honing | limoenschil | citrusbloesem

5,25 • 22,00

SPECIALE WIJNEN ROOD

MALBEC STAPHYLE PREMIUM

Argentinië | cassis | koffie | specerijen

7,00 • 37,50

RIOJA CRIANZA MARQUÉS DE CÁCERES

Spanje | rood fruit | kruiden | bessen

7,00 • 37,50

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU L'ALOUETTE

Frankrijk | zwart fruit | kers | specerijen

8,50 • 45,00

BAROLO TERRE DEL BAROLO DOCG

Italië | bramen | leer | kruiden

9,95 • 52,50

SPECIALE WIJNEN ROSE

ROSÉ PINOT GRIGIO CALEO

Italië | aardbei | framboos | bloemen

7,00 • 37,50

TOOS DOMAINE VAL D'ASTIER

Frankrijk | exotisch fruit | citrus

9,00 • 47,50



BIEREN

TAP BIEREN

SWINCKELS		<i>vanaf</i> 3,50
PALM CLASSIC		4,50
vlot vol zacht	[5,2%]	
CORNET		5,50
blond bier eikenhout rond vanille	[8,5%]	
SEIZOENSBIER		<i>vanaf</i> 5,25

BLOND BIEREN

LA CHOUFFE BLOND		5,50
krachtig kruidig fruitig	[8,0%]	
LA TRAPPE BLOND		5,25
rijk licht zoet prikkelend	[6,5%]	
LA TRAPPE TRIPEL		5,25
krachtig vol fruitig	[8,0%]	
DUVEL		5,50
zwaarblond hoppig	[8,5%]	
HEINEKEN		3,75
pilsner hoppig licht fruitig	[5,0%]	
CORONA		5,50
Mexican pale lager verfrissend limoen	[5,0%]	
TEXELS SKUUMKOPPE		5,25
ongefilterd stevig	[6,0%]	

WIT BIEREN

LA TRAPPE WIT		5,25
moutig bruisend zacht	[5,1%]	



MAIN COURSES

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

FISH

SMALL SOLE FISH	+7,,50
3 pieces samphire mashed potatoes beurre blanc with lime leaf	
COD	+2,50
buttermilk purée creamed spinach dried Iberico ham poached egg	
SEA BASS	
mashed potatoes chicory chanterelles herb oil black garlic beurre blanc	
SALMON	+2,50
teriyaki pak choi broccolini soybeans sesame	
PRAWNS	
red curry sauce udon noodles oriental vegetables cashew nuts	

SMALL APPETITE

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

MAIN COURSE

VEAL LIVER
crispy bacon red onion compote mashed potatoes red port jus
RAVIOLI 
filled with burrata and lime roasted bell pepper sauce pumpkin mascarpone Parmesan cheese
CHICKEN SATAY
chicken thighs house-made atjar prawn crackers satay sauce

DESSERT

DAME BLANCHE
vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream

 Vegetarian   Vegan  Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

MAIN COURSES

The main courses are served with fries, mayonnaise, and applesauce.

MEAT

RUMPSTEAK

200g | parsnip cream | broccolini | mushrooms | pepper sauce

GAME STEW

venison – wild boar – hare | red cabbage | mashed potatoes | stewed pear

TOURNEDOS

225 gr | roasted spring vegetables | mashed potatoes | stroganoff sauce

FARMHOUSE SCHNITZEL

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

PORK TENDERLOIN

potato gratin | roasted vegetables | creamy mushroom sauce

CHICKEN SATAY

chicken thighs | homemade atjar | prawn crackers | satay sauce

SADDLE OF HARE

stewed pear | mashed potatoes | Brussels sprouts | red port jus

CORDON BLEU

lemon | mushroom | onion | bell pepper | creamy mushroom sauce

VEAL LIVER

crispy bacon | red onion compote | mashed potatoes | red port jus

DUCK BREAST

slow-cooked | polenta | chanterelles | truffle jus

VEGETARIAN & VEGAN

VEGAN BURGER

Beyond Meat | brioche bun | sweet and sour cucumber | avocado cream | arugula | Cheddar | sweet potato fries

RAVIOLI

filled with burrata and lime | roasted bell pepper sauce | pumpkin | mascarpone | Parmesan cheese

UDON NOODLES

red curry sauce | oriental vegetables | cashew nuts

BIEREN

DONKER BIER

LA TRAPPE DUBBEL

stevig | vol moutig | karamel

[7,0%]

5,25

FRUITBIEREN

MAX KRIEKBIER

kers | zoet | fruitig

[3,5%]

5,00

MAX ROSÉBIER

framboos | zoet | fruitig

[4,5%]

4,75

ALCOHOLVRIJE BIEREN

SWINCKELS

fruitig | moutig | hoppig

[0,0%]

4,00

BAVARIA WIT

fris | fruitig | vol

[0,0%]

4,50

BAVARIA RADLER

fris | citroenwater

[0,0%] & [2,0%]

4,00

WEIZEN BIER

AYINGER BRÄUWEISSE

vol | bruisend | zacht

[5,1%]

4,85

AMBER BIEREN

LA TRAPPE QUADRUPEL

zwaar | moutig | zoet

[10,0%]

5,25

LA TRAPPE ISID'OR

zoet | licht bitter | karamel

[7,5%]

5,25



Vegetarian Vegan Spicy

Side dishes can be ordered separately. Choices include: fried potatoes, vegetables, and salad.

EEN BLIK TERUG IN DE TIJD

Ontstaan van Van der Valk Hotel Breukelen

Van der Valk Hotel Breukelen, heeft een boeiende geschiedenis. In de late jaren tachtig werd het oorspronkelijk gebouwd door de heer Wong, met het ontwerp geïnspireerd op het keizerlijke paleis in Peking. Het resultaat was een opvallend gebouw midden in het Groene Hart, met een hoogte van vijftien meter, gekenmerkt door draken op de muren en een dak bedekt met duizenden dakpannen uit China.

De omliggende tuin boodt theehuisjes aan de vijvers met uitzicht op een Chinese muur. Na vijf maanden ging het Oriental Palace, zoals het toen heette, helaas failliet, ondanks het succesvolle restaurant.

De familie Van der Valk kocht in 1988 tijdens een openbare veiling het Oriental Palace. Toen ze het heropenden, trok het enorme belangstelling. Het was zo populair dat mensen hun auto's op de vluchtstrook parkeerden en bereid waren uren te wachten op een tafel.

In de afgelopen jaren heeft Hotel Breukelen een volledige metamorfose ondergaan. Er is een luxe en uitgebreid zalencentrum gecreëerd, een permanent buffet restaurant, het a la carte restaurant is volledig vernieuwd en de kamers hebben een volledige room-make-over gekregen, met de nieuwe thema suites als ‘Kers op de appelmoes.’

Nick Timmers, opgegroeid in Hotel Breukelen, keerde na het runnen van Hotel Veenendaal voor een aantal jaren terug naar zijn ouderlijk huis om de familietraditie voort te zetten. “Ik heb hier als kind gewoond, dus het is letterlijk weer thuiskomen.”



STARTERS

RUSTIC BREAD 
butterboard | aioli | pesto

STUFFED BAGUETTE 
herb cream cheese | cheddar

BEEF CARPACCIO
pine nuts | Parmesan | rocket | cherry tomatoes | basil mayonnaise

SMOKED RIBEYE
lemon pepper mayonnaise | crispy onions | sweet & sour tomato | brioche

DUCK LIVER TERRINE +3,50
tropical fruit compote | balsamic glaze | fruit bread with dried plums

TUNA TARTARE
poached egg | parmesan foam | arugula oil

SMOKED SALMON
spinach waffle | herb cream cheese | seaweed pearls

GOAT CHEESE  +2,50
mousse | pickled beetroot | pistachio | balsamic

SALADS

WARM SMOKED SALMON +2,50
romaine lettuce | potato salad | egg | cucumber

GREEK  
cucumber | tomato | red onion | croutons | olives | vegan feta

HALLOUMI 
roasted cauliflower | za'atar | tahini sauce | sweet potato | pomegranate seeds | crispy chickpeas

SOUPS

SOTO  
rice noodles | lime | red chili | crispy onions | pak choi

CELERIAC 
truffle | garlic croutons

TOMATO
meatballs | parsley | crème fraiche