



Starters / Voorgerechten

TOM KA KAI SOUP

€ 8,50

Thai soup with coconut milk and coriander

Thaise soep met kokosmelk en koriander

AUTUMN VEGAN SALAD

€ 12,50

Vegan salad with fried nextera, oak leaf lettuce and spring onion

Veganistische herfst salade met nextera reepjes eikenbladsla en bosuitjes

CARPACCIO

€ 12,50

With truffle mayonnaise, pine nuts and Parmesan cheese

Met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

SHRIMP CROQUETTES

€ 10,50

Shrimp croquettes with vadouvan mayonnaise and wakame

Garnalenkroketjes met vadouvan mayonaise en wakame



ibis

Main courses / Hoofdgerechten

BEAN CURRY

€ 17,50

Green bean curry with yellow rice and naan bread

Groene curry van bonen met rijst en naanbrood

GUINEA FOWL

€ 21,00

On the skin roasted guinea fowl supreme with seasonal vegetables and tarragon gravy

Op de huid geroosterde parelhoen suprême met seizoensgroenten en dragonjus

SPARE RIBS

€ 24,50

Spare ribs in a sweet marinade sauce, French fries and a green salad

Spareribs in een zoete marinade saus, frites en een groene salade

VEAL

€ 28,50

Veal medallions with eggplant caviar, seasonal vegetables and red wine sauce

Kalfsmedaillons met auberginekaviaar, seizoensgroenten en rode wijnsaus

FISH & CHIPS

€ 19,50

Served with French fries, sauce ravigote and a green salad

Met frites, ravigote saus en een groene salade



Desserts / Nagerechten

CRÈME BRÛLÉE

€ 8,75

Crème brûlée with tonka beans

Crème brûlée met tonkabonen

CHOCOLATE

€ 9,00

White chocolate mousse with amarena cherries and brownie cubes

Witte chocolademousse met amarenakersen en brownie croutons

LAVA CAKE

€ 8,75

Chocolate lava cake with vanilla ice-cream

Chocolade lavacake met vanille ijs

DUTCH CHEESE PLATTER

€ 11,00

Selection of local cheeses with honey and nuts

Diverse Hollandse kaassoorten met honing en nootjes