

Diner

Voorgerechten

Brood en knoflookbrood uit de oven met gezouten boter, kruidenboter en aioli	6,50
Thaise curry bloemkoolsoep met kokos, rode peper, koriander en lente-ui *∅	7,50
Paddenstoelenkroketjes met aardappelsalade, asperges en lavasmayonaise	11,50
Rendang van "pulled" jackfruit met kokos, citroengras, papadum en gefrituurde uitjes *∅	11,50
Gemarineerde en gebakken gamba's met paksoi en sesam-sojadressing	10,00
Gerookte zalm met pijnboompitten, courgettesalade en dille-cognac dressing	10,50
Rundercarpaccio met overjarige kaas, rucola en crème van piccalilly	9,75
Kalfstartaar met rode ui, op 65°C gegaarde eidooier en basilicummayonaise	10,50
Voorgerechtenproeverij een selectie van onze voorgerechten op één bord	12,50

Hoofdgerechten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een portie friet en groene salade

Geroosterde bloemkool met zoete aardappel, amandelen, granaatappelpitjes en saus van kerrie madras *∅	17,50
Ravioli van ricotta en spinazie met geroosterd hennepzaad, zoet-zure bospeen, citroenolie en balsamico *	18,50
Doradefilet met venkelsalade en tomaten-hollandaisesaus	21,00
Vis van het seizoen met geroosterde bospeen en saus van limoenblad	20,50
Feithhuis biefstuk met voorjaarsratatouille en gerookte hollandaisesaus	22,50
Lamsschenkel met linguine, paddenstoelen, sugarsnaps en saus van citroentijm	22,50
Eendenborstfilet met "blote billetjes in het gras" en saus van salie	19,50
Tournedos met klassieke bonne femme en saus van maggiplant	32,50
Stadshap vraag één van onze medewerkers naar ons wisselende gerecht	Dagprijs

Menu's

Proeverijmenu voorgerechten- en nagerechtenproeverij + hoofdgerecht naar keuze * (Tournedos +7,50)	35,00
Verrassingsmenu de verrassing van de chef in drie gangen *	29,50

Nagerechten

Gemarineerde ananas met gel van tropisch fruit en citroensorbetijs ∅	7,50
Parfait van passievrucht met chocolademousse, spongecake van chocolade en kletskep	7,50
Rabarbercake met vanillesaus, crumble en rabarbersorbetijs	7,50
New York cheesecake met gel van rood fruit en yoghurt-bosvruchtenijs	7,50
Nagerechtenproeverij selectie van onze desserts	9,75
Kaasplankje selectie van vier soorten kaas met druiven, noten en chutney	11,75
Bonbons een selectie van vier chocolade bonbons	4,50

∅ Veganistisch

* Vegetarische gerechten of gerechten die vegetarisch geserveerd kunnen worden

** Onze producten kunnen allergenen bevatten. Wij informeren u graag.

Diner

Starters

Bread and garlic bread from the oven with salted butter, garlic butter and aioli	6,50
Thai curry cauliflower soup with coconut, red pepper, coriander and spring onion *∅	7,50
Croquettes of mushrooms with potato salad, asparagus and lavas mayonnaise *	11,50
Rendang of "pulled" jackfruit with coconut, lemongrass, papadum and fried onions *∅	11,50
Marinated and fried gamba with bok choy and sesame-soy dressing	10,00
Smoked salmon with pine nuts, zucchini salad, and dill-cognac dressing	10,50
Beef carpaccio with vintage cheese, rocket lettuce and piccalily creme	9,75
Veal tartar with red onion, egg yolk cooked at 65°C and basil mayonnaise	10,50
Tasting of starters a selection of our starters presented on one plate	12,50

Main courses

All our main courses are served with fries and a green salad

Roasted cauliflower with sweet potato, almonds, pomegranate seeds and curry-madras sauce *∅	17,50
Ravioli of ricotta and spinach with roasted hempseeds, sweet and sour carrots, lemon oil and balsamic *	18,50
Dorade fillet with fennel salad and tomato-hollandaise sauce	21,00
Catch of the season with parsnip crème, marinated leek and sauce of green herbs	20,50
Feithhuis steak with spring-ratatouille and smoked hollandaise sauce	22,50
Lamb shank with linguine, mushrooms, sugar snaps and sauce of lemon thyme	22,50
Duckbreast with "Groninger stamppot" and sauce of sage	19,50
Tournedos with bonne femme classique and sauce of lavas	32,50
Stadshap ask our staff about our daily changing dish	Daily price

Menu's

Tastingmenu starter- and dessert tasting + main course of your choice * (Tournedos +7,50)	35,00
Surprisemenu chef's choice three course menu *	29,50

Desserts

Marinated pineapple with gel of tropical fruit and lemon sorbet ∅	7,50
Parfait of passionfruit with chocolate mousse, sponge cake of chocolate and biscuit	7,50
Rhubarb cake with vanilla sauce, crumble and rhubarb sorbet	7,50
New York cheesecake with gel of red fruits and yoghurt- forest fruit ice cream	7,50
Tasting of desserts a selection of our desserts presented on one plate	9,75
Tasting of cheeses a selection of four cheeses with grapes, nuts and chutney	11,75
Bonbons a selection of four chocolates	4,50

∅ Vegan

* Vegetarian dishes or dishes which can be served vegetarian

** Our products may contain allergens. Feel free to ask our staff for further information.