

AMUSE

AMUSE VAN DE WEEK

DRIE VERSCHILLENDE AMUSES VAN DE CHEF OM JE DINER GOED TE BEGINNEN,
LAAT JE VERRASSEN DOOR DE SMAKEN VAN DEZE WEEK

*Drei verschiedene Amuse-Bouches vom Küchenchef für einen
gelungenen Start in Ihr Abendessen*

9.50

BROOD

VERS AFGEBAKKEN CIABATTA

CIABATTA, GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE AIOLI

Frisch gebackenes Ciabatta, serviert mit hausgemachter Aioli

7.5

OESTERS

OESTERS

KEUZE UIT 3 OF 6 STUKS, GESERVEERD MET SJALOT-VINAIGRETTE EN CITROEN

Auswahl von 3 oder 6 Stück, serviert mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone

11.5 | 22.5

VOORGERECHTEN

CARPACCIO MIO MUCHO

RUNDERCARPACCIO MET TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA, AMANDELEN,
OLIJVENCRUNBLE, BALSAMICO EN PARMEZAAN

*Rinder-Carpaccio mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Mandeln, Oliven-Crumble,
Balsamico-Reduktion und Parmesan*

15.5

MODERNE RUNDERTARTAAR

GEFLAMBEERDE STEAK TARTAAR MET GEPOCHEERDE EIDOOIER, BASILICUM, BIESLOOK,
MOSTERDMAYONAISE EN KROKANTE AARDAPPELKAANTJES

*Modernes Rindertartar mit pochiertem Eigelb, Basilikum, Schnittlauch,
Senfmayonnaise und knusprigen Kartoffelchips*

16.5

SCAMPI PIL PIL

IN KNOFLOOK- EN CHILI-OLIE GEBAKKEN SCAMPI'S, GESERVEERD MET VERS BROOD

In Knoblauch- und Chiliöl sautierte Scampi, serviert mit frischem Brot

15.5

OOSTERSE PALING

GEROOKTE PALING OP EEN BEDJE VAN KROKANT GEBAKKEN SESAMRIJST MET ZEEWIERSALADE, APPELBRUNOISE, LIMOEN, KEWPIE MAYONAISE EN LENTE-UI
Geräucherter Aal auf einem Bett aus knusprig gebratenem Sesamreis mit Algensalat, Apfel-Brunoise, Limette, Kewpie-Mayonnaise und Frühlingszwiebel

16.5

GEVULDE TOMAAT MET MOZZARELLA

TOMAAT GEVULD MET MOZZARELLA EN BASILICUMPESTO, AFGETOPT MET PARMEZAANKROKANT EN PISTACHE-CRUMBLE
Mit Mozzarella und Basilikumpesto gefüllte Tomate, garniert mit einem Parmesan-Chip und Pistazien-Crumble

14.5

SOEPEN

TOMATEN-PAPRIKASOEP

SOEP VAN GEROOSTERDE TOMAAT EN PAPRIKA, AFGETOPT MET ZURE ROOM EN BOSUI
Suppe aus gerösteten Tomaten und Paprika, verfeinert mit saurer Sahne und Frühlingszwiebeln

8.5

DAGSOEP

Dagelijkse creatie van de chef
Tägliche Kreation des Küchenchefs

9

HOOFDGERECHTEN – VLEES

MIO MUCHO SPECIAL

EEN COMBINATIE VAN VLEES EN VIS, GESERVEERD MET BIJPASSENDE SAUZEN, SEIZOENSCRÈME EN BIJPASSENDE GARNITUREN
Eine kombination aus fleisch und Fisch, serviert mit passenden soßen, saisonaler sauce und passenden beilagen

34.5

RIBEYE UIT DE JOSPER (250 G)

RUNDER-RIBEYE, GEGRILD IN DE JOSPER, MET PEPERJUS EN SEIZOENSCRÈME
Rinder-Ribeye, im Josper gegrillt, mit Pfefferjus und saisonaler Creme

34.5

ENTRECOTE (225 G)

GEGRILD IN DE JOSPER, MET SJALOTJUS, SEIZOENSCRÈME EN BIJPASSENDE GARNITUREN
Im Josper gegrillt, mit Schalottensoße, saisonaler Sahnesauce und passenden Beilagen

35.5

RUNDER BURGER MIO MUCHO (200 G)

BLACK ANGUS BURGER OP EEN BRIOCHE BUN MET PICCALILLYMAYO, VERSE SLA, RODE UI, TOMAAT, MANCHEGO EN KROKANTE BACON
Black-Angus-Burger auf einem Brioche-Brötchen mit Piccalilli-Mayonnaise, frischem Salat, roten Zwiebeln, Tomaten, Manchego und knusprigem Speck

22.5

KIP-TRUFFELROLLADE

GEGRILDE KIPROLLADE MET TRUFFEL, MET PADDENSTOELENJUS,
SEIZOENSCRÈME EN BIJPASSENDE GARNITUREN
*Gegrillte Hähnchenroulade mit Trüffel, serviert mit Pilzsoße, saisonaler
Sahnesauce und passenden Beilagen.*

28.5

HOOFGERECHTEN – VIS

ZEEBAARS OP DE HUID

KROKANT OP DE HUID GEBAKKEN OP DE PLANCHA MET
SEIZOENSCRÈME EN BIJPASSENDE GARNITUREN
*Auf der Plancha mit knuspriger Haut gebraten, dazu ein saisonales
Püree und harmonisierende Garnituren*

29.5

SALADE SCAMPI PIL PIL

FRISSE SALADE MET SCAMPI PIL PIL, VERSE GARNITUREN
EN EEN KROKANTJE VAN WASABICHIPS
Frischer Salat mit Scampi Pil Pil, frischen Garnituren und einem Wasabi-Chip-Crisp

24.5

HOOFGERECHTEN – VEGA

PASTA TRUFFEL & CHAMPIGNON

ROMIGE PASTA MET TRUFFELSAUS, GEBAKKEN CHAMPIGNONS,
PARMEZAANSE KAAS EN GEPOFTE TOMAATJES
*Cremige Pasta mit Trüffelsauce, gebratenen Champignons,
Parmesankäse und gerösteten Tomaten*

24.5

GEVULDE PAPRIKA

GEROOSTERDE PAPRIKA GEVULD MET GROENTEN EN KRUIDIGE COUSCOUS, MUNT EN FETA
Geröstete Paprika, gefüllt mit Gemüse und würzigem Couscous, Minze und Feta

21.5

BIJGERECHTEN

OERFRIET MET MAYONAISE | 5.5

GEPOFTE AARDAPPEL | 6.5

*MET KNOFLOOKBOTER, BIESLOOK EN KROKANTE UI
Mit Knoblauchbutter, Schnittlauch und knusprigen Zwiebeln*

SALADE VERDE | 4.5

MET TOMAAT, KOMKOMMER EN ZOETZURE UI
Grüner Salat mit Tomate, Gurke und süß-sauren Zwiebeln

KINDERGERECHTEN

SPAGHETTI BOLOGNESE

10.5

AMERICAN PANCAKE PARTY

AMERICAN PANCAKES MET APPELSTROOP EN POEDERSUIKER

amerikanische pancakes mit apfelsyrup und pudierzucker

9.5

KIPHAASJES

MET FRIETJES, APPELMOES EN SALADE

mit Pommes, Apfelmus und Salat

11.5

DESSERTS

CREMA DE CATALANA

CRÈME BRÛLÉE MET TONKABOON, SINAASAPPEL EN WITTE-CHOCOLADE-IJS

Crème brûlée mit Tonkabohne, Orange und weißem Schokoladeneis

13

TARTE TATIN

GEKARAMELLISEERDE APPEL, POEDERSUIKER, VANILLE-IJS EN KARAMELSAUS

Karamellierter Apfel, Pudierzucker, Vanilleeis und Karamelsauce.

13.50

DAME BLANCHE

VANILLE-IJS MET WARME CHOCOLADESAUS EN SLAGROOM

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne

11

KINDERIJS MIO MUCHO

AARDBEIEN IJS MET VERSE AARDBEIEN, SLAGROOM EN KNETTERSUIKER

Erdbeereis mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne und Knisterzucker

6.5