

## BEFORE

Zuurdesemboord 🌿 6,5  
*Met kruidenboter*

Flatbread VEGAN 6,5  
*Met hummus en huisgemaakte chili olie*

## OESTERS

Oesters 21,0  
*6 oesters met vinaigrette en citroen*

Oesterbereiding 9,5  
*2 oesters met nashipeer en mierikswortelschuim*

## STARTERS

Carpaccio 12,5  
*Soja glace, kewpie mayo, parmezaan, bosui, boekweit en rucola*

Makreel 11,0  
*Gebrande makreel, koolrabi, snijboon, bouillon van granny smith en peterselie*

Pompoen VEGAN 10,5  
*Pompoen, salade van pompoen met ras el hanout, zoetzure pompoen en verveine*

Thaise bisque 9,5  
*Hollandse garnaal, kaffir, venkel en chilipeper*

Mini biet 🌿 11,0  
*Gerookte mini biet, geitenkaas crème, little gem, walnoot en kruiden olie*

Soupe du jour 🌿 7,5  
*Soep van de dag! Vraag er gerust naar bij een collega*

Steak tartaar 12,5  
*Gekarameliseerde uien crème, karnemelk-bieslook dressing, komkommer en cherry tomaat*

## MAINS

Spaghetti aglio é olio 🌿 13,5  
*Een klassieke pasta met knoflook, olijfolie en chili*

Vega burger 🌿 18,5  
*Met asian bbq-saus, gekarameliseerde ui, augurk, little gem, en friet*

Steak & frites 23,5  
*Met kruidenboter  
Met Nacho's pepersaus +2,5*

Burger 100% rundvlees 18,5  
*Van de bbq met asian bbq-saus, gekarameliseerde ui, augurk, little gem en friet*

Eendenborstfilet 24,5  
*Met witlof, jus met sinaasappel en truffel-aardappel*

Miso Fish & chips 17,5  
*Met friet en mierikswortelmayonaise*

Catch of the day dagprijs  
*Vis van de dag met gestoofde venkel, beurre blanc, zeekraal, bieslook en aardappel mousseline*

Knolselderij VEGAN 17  
*Vegan jus met cranberry, parelgort, spinazie en bospaddenstoelen*

FAVORJET VAN DE CHEF!

## Coq au vin

*Kippenbout langzaam gegaard in rode wijn met aardappelmousseline.*

19,50



## SIDES

Gemengde salade met franse dressing 🌿 5,25

Dunne friet 🌿 4,95  
*Met provençalse kruiden en remoulade*

Aardappelgratin 🌿 4,95

Ratatouille met tomatensaus VEGAN 5,0

Fried Gnocchi met parmezaanse kaas 🌿 7,5

## DESSERTS

Crème brûlée een franse klassieker! 7,5

Moelleux 8,5  
*Met sinaasappel en vanille ijs*

Tartelette 8,75  
*Lemon meringue met citroen sorbet*

Vegan baked alaska VEGAN 9,5  
*Vegan eiwit schuim, blauwe bes compote, crumble en frambozen sorbet*

Eclair 9,5  
*koffie crème, karamel en vanille ijs*

Plateau de fromage 15,25  
*4 soorten kazen van het keesheukske*

## APERITIEF

L'Apéritif de Twentythree 11,5  
*Gin - Yuzu - Zwarte thee - perzik*

Lillet Vive 10  
*Rosé/blanc of rode vermouth - tonic*

Negroni 12/13,5  
*Klassiek of onze eigen signature!*

Gin & Tonic 10,5/14,5  
*Vraag naar onze ruime keuze aan gin's!*