

DINER

VOORGERECHTEN

CARPACCIO | 13.95

Thaise dressing | taugé | peulen | cashewnoot peper | koriander en sesamkrokant

GAMBA PIL PIL | 16.50

Olijfolie | chili | bosui | tomaat | knoflook en toast

BUIKSPEK | 14.50

Hoisin en rode koolsalade

TONIJN TATAKI | 16.95

Wakame | soja gel | wasabi en ingelegde gember

BURRATA | 13.50

Little gem | rucola | pesto | aceto | tomaat en radijs

SOEP VAN DE CHEF | 9.95

Dagelijks wisselend

BIJGERECHTEN

- **VERSE FRIET | 5**

Truffelmayonaise

- **GEMENGDE SALADE | 5**

- **GEGRILDE GROENE ASPERGES | 5.50**

Mosterd vinaigrette

- **WITTE RIJST | 4**

- **BROOD MET DIPS | 4.50**

VOOR DE KLEINE PROFESSOREN

KROKET, ZALM OF RIBBETJES | 12.50 PP

Met friet, mayonaise, appelmoes en een kinderijse met verrassing.

HOOFDGERECHTEN

SATÉ VAN KIPPENDIEN | 20.95

Pinđasaus | cassave | krokante uien en zoetzure komkommer

ZALM OP CEDERHOUT | 23.95

Prei en antibiose

DRY AGED SHELL STEAK 500 GR. | 33.95

Entrecote aan het bot met chimmichurri

BIEFSTUK 200 GR. | 24.95

Professor jus en seizoensgroenten

SPARERIBS 650 GR. | 23.50

Varkensribben | Smokey Jack Daniels Glaze en verschillende sauzen

RISOTTO | 20.95

Truffel | parmezaan krokant en geroosterde groenten

VEGA CURRY | 19.75

Zoete aardappel | geroosterde bloemkool

NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE | 9.50

Traditioneel met vanille-ijs

LAVA CAKE | 9.75

Warm chocoladetaartje met passievrucht sorbet

CHURROS | 9.50

Kaneel suiker en chocoladesaus

'Heeft u een allergie? Meld het ons!'

AFTER DINNER COCKTAILS

NUTTY ESPRESSO MARTINI | 12

(NUTTY & COFFEE)

Vodka | espresso | Amaretto | almond

DUDE'S DELIGHT | 11

(SWEET & MILKY)

Vodka | Kahlua | Anise Sambuca | milk | espresso

SPECIAL COFFEE

SPANISH COFFEE | 8

Licor 43 | koffie | room | kaneel

ITALIAN COFFEE | 8

Amaretto | koffie | room

IRISH COFFEE | 8

Whiskey | koffie | bruine suiker | room

PROFESSOR COFFEE | 9

Mozart chocolate | malibu | koffie | room

FRENCH COFFEE | 8

Grand marnier | koffie | room

de Professor

AMERSFOORT