

# • CREATIES & CLASSICS •

Onze nieuwe menukaart daagt culinaire fans, goede eters en ruimdenkende passanten uit om samen te genieten. Meer durf, meer smaak, minder ingrediënten.

## Genieten van een bijpassende wijn?

Justus of Gerie adviseren u graag.

## Creaties uit de keuken van Plein2

### TAKE 5 • 32,50

Stel uw eigen 5-gangen menu samen met de 5 gerechten van uw keuze, eventueel met frietjes wanneer u dat wilt. Liever een volwaardig hoofdgerecht? Maak een keuze uit één van onze Plein Classics. U vindt ze op de achterzijde van deze kaart.

*De diverse gerechten zijn ook los te bestellen, in combinatie met één van de Plein Classics of met onze maandelijkse aanbieding op maandag, woensdag en donderdag.*

### TAKE 6 • 39,50 (uitsluitend per tafel)

Geef onze koks de vrije hand om u een 6-gangen menu te presenteren. Laat u verrassen met 6 heerlijk op elkaar afgestemde gerechten, brood & smeersels, tafelwater en frietjes.

### EASY SUNDAY • 24,50

Elke zondag kunt u 4 gerechten kiezen uit onze creaties, eventueel met frietjes wanneer u dat wilt.

### SUPERDEAL • 15,00

Elke maandag, woensdag en donderdag.

### WEEKEND SUPERDEAL • 21,50

Elke vrijdag, zaterdag en zondag.

## Voor- en tussengerechten

Los te bestellen voor 9,50

### Rundercarpaccio

Basilicum pesto, Pecorino kaas, rucola, gedroogde tomaat.

### Flensje met Peking eend

Komkommer, lente-ui, mihoen, hoisin.

### Hollandse garnalen

Crème fraîche, sjalot, rode biet.

### Lamsham

Salade van asperges, kwartel-ei, tomaten-dragon vinaigrette.

### Coquille st. Jacques

Pata Negra, pompoen, eendenleverkrul.

### Zalm

Koud gerookt, roggebrood, kruidenkaas, asperge.

### Parel cous-cous salade ✓

Spinazie, feta, kalamata olijven, asperge, watermeloen.

### Salade Roxy's

Gamba's, mangosalade, chili, taugé, suikersla.

### Ravioli ✓

Gevuld met ricotta, saus van truffelroom, rucola, Parmezaanse schilfers.

## Soepen

Los te bestellen voor 5,50

### Oosterse bouillon

Noedels, taugé, lente-ui, hoenderborst.

### Italiaanse soep\*

Van zongerijpte tomaten, balletjes, room.

### Aspergesoep\*

Licht gebonden, scharrel-ei, beenham.

*\* Ook vegetarisch te bestellen.*

## Hoofdgerechten

Los te bestellen voor 11,50

*Extra frieten: 3,50*

### Oirschotse asperges

Gerookte zalm of beenham, scharrel-ei, jonge kriel, geweldige boter.

### Zeebaars

Panchetta, dragon, beurre blanc, asperge.

### Aspergeschotel ✓

Asperges, diverse groenten, quinoa.

### Kabeljauw

Milde rode currysaus, pandan met sojaboontjes, grijze garnaaltjes.

### Hereford steak

Pepersaus, gesmoorde witlof, snijbonen mousseline.

### Lam

Zacht gegaard, tuinbonen, rode wijnsaus, gekarameliseerde knoflook, quinoa.

### Kalfsoester

Tagliatelle, kreeftensaus, spinazie, gyoza.

### Spaans varken

Gegaard op lage temperatuur, Dijon mosterd, zuurkool, katenspek.

## Nagerechten

Los te bestellen voor 7,50

### Perentaartje

Uit de oven, saus van Tonkabonen, pistache roomijs.

### Chocolade mousse

Bittere chocolade, yoghurt roomijs, honing hangop.

### Kaasjes

Chutney, kletzenbrood.

### Koffie of thee

Torentje met zoetigheden.

### Dame Blanche

Vanille roomijs, chocoladesaus of karamelsaus.

### Crème brûlée

Met suikerlaag gebrande vanille custard.

### 3 Soorten sorbetijs

Compôte van rood fruit.

• BROOD & SMEERSELS: 1,75 •  
Lekker bij bijvoorbeeld een voorgerecht of soep



PROBEER OOK ONZE  
DESSERTWIJNEN



Muscats de Languedoc • 5,50  
Carpe Diem Malagawijn • 5,50  
Pedro Xeminez • 5,50  
Kopke LBV 10yo Tawny • 8,50  
Kopke Fine Tawny • 5,50