



Herbs Garden Restaurant

Stel uw eigen 3-gangen diner samen voor 29,50
Create your own 3-course menu for 29,50

VOORGERECHTEN | STARTERS

Soep van geroosterde tomaten 	7,00
paprika – pimentón – geroosterd brood	
Soup of roasted tomatoes	
bell pepper – pimenton – toasted bread	
Klassieke Caesar salade met gegrilde kipfilet	13,50
Romaine sla – ansjovis – spek – Parmezaanse kaas – gekookt ei	
Classic Caesar salad with grilled chicken breast	
Romaine salad – anchovy – bacon – Parmesan cheese – boiled egg	
Burrata	12,50
gemarineerde gemengde tomaatjes – rucola – basilicumolie	
Burrata	
marinated mixed tomatoes – arugola – basil oil	
Tartaar van gerookte zalm	13,50
zure room – dille – radijs – wasabi-crème – croutons	
Smoked salmon tartare	(+1,50)
sour cream – dill – radish – wasabi cream – croutons	

NAGERECHTEN | DESSERTS

Chocolade brownie – vanille ijs	7,50
Chocolate brownie – vanilla ice cream	
Speculaas crème brûlée	7,00
Gingerbread crème brûlée	
Cheesecake met bessencompote	7,00
Cheesecake with berry compote	
Koekjesdeeg – chocolade – yoghurt ijs	8,50
(bereidingstijd ca. 10 minuten)	
Cookie dough – chocolate – yogurt ice cream	
(preparation time approx. 10 minutes)	

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

Tagliatelle	17,00
huisgemaakte pesto – rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten	
Tagliatelle	
homemade pesto – arugola – Parmesan cheese – pine nuts	
Huisgemaakte vegan burger 	16,50
sesam- en nigellazaad bol – vegan kruiden yoghurt – relish – augurken – sla – friet	
Homemade vegan burger	
sesame and nigella seed bun – vegan herb yoghurt – relish – augurken – sla – friet	
Nederlandse 'Natuurvlees' burger	18,50
brioche bol – stolwijker kaas – kruiden yoghurt – gerookt spek – rode uienrelish – augurken – friet	
Dutch 'Natuurvlees' burger	
brioche bun – stolwijker cheese – herb yoghurt – smoked bacon – red onion relish – pickles – fries	
Sliptong	19,50
tartaarsaus – friet – salade	
Sole	
tartar sauce – fries – salad	
Gebakken zeebaarsfilet	23,50
geroosterde wortelpuree – groene asperges – zeekraal – kruidenvinagrette	
Pan fried sea bass fillet	(+3,00)
roasted carrot puree – green asparagus – samphire – herb vinaigrette	
Entrecote 225 g	24,50
friet – sla – bearnaisesaus	
Sirloin steak 225 g	(+4,50)
fries – salad – béarnaise sauce	

BIJGERECHTEN | SIDES

Salade Salad	4,00
Friet Fries	4,00
Krieltjes uit de oven Potatoes from the oven	4,00

Visit our [WIND Sky Bar](#) for
spectacular view, signature cocktails
and much more...



Wind
Sky Bar

Wed-Sun
16:00-23:00