



RESTAURANT

MAH.sense

OPENINGSUREN : **maandag tot vrijdag** van 12.00 tot 14.00 uur en van 18.30 tot 21.30 uur, **zaterdag** van 18.30 tot 21.30 uur, **zondag** gesloten.



SNELLE HAPE

Verkrijgbaar buiten de openingsuren van het restaurant

✓ Lucien chips	3 €
✓ Tapenade van de dag, pane carasau	8 €
✓ Blokjes halfgerijpte Gouda, grove mosterd, selderijzout ^{7,9,10}	8 €
✓ Huisgemaakte mix van Italiaanse olijven	6 €
“Cacciatore” salami (150g)	10 €
Witte pens van Jean, grove mosterd ^{1,3,10}	9 €

OM TE DELEN

Verkrijgbaar tijdens de openingsuren van het restaurant

Aperoplank, droge worst, Nocellara-olijven, oude Gouda ^{1,7}	15 €
Mediterrane plank, charcuterie van Salamone, “Bella Vita”-kaas, antipasti ^{1,7}	29 €
✓ Kaasplank van “Un peu de tout”, chutney van het moment, zuurdesembrood ^{1,7}	17 €
“Fritto Misto”-plank, calamari, chipirones, scampi's, mini kroketjes, Padrónpepers, suppli ^{1,2,3,4,10,14}	36 €





VOORGERECHTEN

 Pompoenvelouté, hazelnoten en comté, topinamboerchips ^{1,7,8}	16 €
Geroosterde garnalen met knoflook, peterselie, citroen, ansjovis ^{2,4,7}	22 €
Rosbief Tonnato, kappertjes, selderij, rucola ^{3,4,7}	23 €
Geroosterde wortelen, stracciatella, walnoten, prosciutto van Salamone, sinaasappels ^{7,8}	19 €
Tonijn tataki, krokante chipirones, tomatencondiment, artisjokken, Taggiasca-olijven ^{1,3,4,8,10}	24 €

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde rumsteak, salade, saus naar keuze, verse frieten ^{3,7} <i>Saus naar keuze : Peper-cognac, Bearnaise, Gorgonzola, Archiduc</i>	36 €
"Berugi" rundvlees tagliata, Tonnatosaus, rucola, parmezaan, Taggiasca-olijven ^{3,4,7,10}	34 €
Rundstartaar, pickles, salade en huisgemaakte frieten ^{3,10}	26 €
Smash burger, ambachtelijk broodje, spekmayonaise, taleggio, gekonfijte uien, salade en huisgemaakte frieten ^{1,3,7,10}	24 €
Geroosterde vis van de dag, sausje hollandaise, witloof met koffie, spek, krieltjes ^{3,4,7}	36 €
Gegrilde zeebaarsfilet, sauce vierge, aardappelpuree met gezouten boter, basilicumpesto ^{4,7,8}	34 €
Krokante kipfilet Caesar-stijl, little gem sla, parmigiano, ansjovis, crostini ^{1,3,4,7,10}	26 €
 Risotto met oesterzwammen, champignons, buffelricotta, rucolapesto ^{1,7,8}	22 €
 Gevulde "cœur de boeuf" tomaat, keuze uit een bijgerecht ^{1,7} <i>Keuze van bijgerecht: frietjes, aardappelpuree of risotto</i>	22 €

BIJGERECHTEN

Gemengde salade	5 €
Seizoensgroenten	5 €
Frietjes (supplement)	5 €
Saus (supplement)	3 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.



NAGERECHTEN

Bevroren sabayon met Don Pappa ^{3,7}	12 €
Pistache crème brûlée ^{3,7}	12 €
Bevroren Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocolade, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{3,8}	13 €
Appel-perensalade, speculoossiroop, meringue, vanilleslagroom ^{3,7}	14 €
Huisgemaakte chocolade-moelleux, vanille-ijs, espresso crumble ^{1,3,7,8}	13 €
Kaasselectie van "Un Peu de Tout", chutney van het moment ^{1,7}	17 €

KINDERMENU

 Kaaskroket, salade en frieten ^{1,3,7}	12 €
Steak, frieten en salade	18 €
 Spaghetti met tomatensaus ^{1,3,7}	14 €
Gepaneerde calamari, huisgemaakte tartaarsaus en aardappelpuree ^{1,3,7,10,13}	16 €
Fruitsalade	9 €
IJs en sorbets ³	9 €

Smakelijk !





MENU VOOR 50€*

VOORGERECHTEN

🌿 Pompoenvelouté, hazelnoten en comté, topinamboerchips ^{1,7,8}

Geroosterde garnalen met knoflook, peterselie, citroen, ansjovis ^{2,4,7}

Geroosterde wortelen, stracciatella, walnoten, prosciutto van Salamone, sinaasappels ^{7,8}

HOOFDGERECHTEN

Gebraden vangst van de dag, Hollandaisesaus, erwtjes op Franse wijze, spek, krielaardappelen ^{3,4,7}

“Berugi” rundvlees tagliata, Tonnatosaus, rucola, parmezaan, Taggiasca-olijven ^{3,4,7,10}

🌿 Risotto met oesterzwammen, champignons, buffelricotta, rucolapesto ^{1,7,8}

NAGERECHTEN

Bevroren Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocolade, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{3,8}

Appel-perensalade, speculoossiroop, meringue, vanilleslagroom ^{3,7 3,7}

Huisgemaakte chocolade-moelleux, vanille-ijs, espresso crumble ^{1,3,7,8}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



ONZE MAH.green LEVERANCIERS

We weten heel goed dat we voor onze dieren en onze planeet moeten zorgen. Het was dus vanzelfsprekend voor ons om te werken met producenten die onze waarden van duurzaam engagement delen, ver van de massaproductie maar dicht bij onze filosofie en onze keuken.

 Vegetarische gerechten

LIJST VAN ALLERGENEN



1 GLUTEN



2 SCHAALDIEREN



3 EIEREN



4 VIS



5 PINDA'S



6 SOJABONEN



7 MELK



8 NOTEN



9 SELDERIJ



10 MOSTERD



11 SESAMZAADJES



12 ZWAVELDIOXIDE
EN SULFIETEN



13 LUPINEN



14 WEEKDIEREN



Laat een leuk commentaar achter !

