

Voorgerechten



Amuse plateau <i>laat u verrassen door de chef met diverse amusehapjes. Gezellig om samen te delen (vanaf 2 pers.)</i>	14,50 pp
Rundercarpaccio <i>truffelmayonaise / gedroogde tomaat / Parmezaan / croutons / rucola / pittenmix</i> Carpaccio XXL + 5,00	13,50
Krabtartaar <i>softshell krab / komkommer / jalapeño / avocado / zure room / komkommer</i>	16,50
Makreel <i>Thaise dressing / rode ui / munt / korianderolie / avocado</i>	15,50
Caprese <i>gemarineerde tomaatjes / rucola / amandel-pesto / stracciatella / basilicum / focaccia</i>	14,50
Reebok <i>brioche / bramen / meiknol / mosterdzaad</i>	14,50
Rode biet <i>gemarineerde rode biet / geitenkaas / honing / walnoot</i>	13,50
Salade burrata <i>gemengde sla / meloen / balsamico / rode ui / pittenmix</i> * extra parmaham + 2,50	13,50
Soep van de dag <i>wisselende, vers bereidde soep</i>	7,50
Desembol van bakkerij van Eeden <i>kruidenboter / truffelmayonaise</i>	7,50

Hoofdgerechten

Bavette 28,50
sambai jus / zoete aardappel / spitskool / cashew

Flat iron 27,50
champignonsaus / salade / friet

Catch of the day 26,50
*antiboise / snijbonen / mini bosui /
parelcouscous / borage / balsamico*

Fruits de mer 24,50
*langoustine saus / dragon / erwtjes / groene asperge /
krokante kippenhuid / orzo*

Ons pannetje 24,50
*ossenhaaspuntjes / champignon / paprika /
chilisaus / sesam*

Runderwang 24,50
polenta / baba ganoush / ui / maïs / balsamico

Kip cordon bleu 23,50
vin jaune saus / haricot vert / Waldorf salade

Gefileerde spareribs 23,50
boontjes / ketjap / groene curry / bosui / sesam

Shaksuka 19,50
feta / paprika / tomaat / ei / knoflook / naan

Dessert kaart

Panna cotta 11,50
aardbei / vlierbloesem / amandel / witte chocolade

Baba au passievrucht 10,50
ananas / kokosijs / bastogne

Petit grand dessert 11,50
een proeverij van diverse zoete lekkernijen

Chocolade mousse 11,50
hazelnoot / perzik / mascarpone

Ijsscoupe 8,50
verschillende soorten ijs met slagroom en suikerkoekje

Kaasplateau 12,50
*samengesteld door onze overbuurman
Joh. Warmerdam met notenbrood en chutney*

Starters

Amuse Platter 14,50 p.p.

*let our chef surprise you with a selection of delicious amuse-bouches.
Perfect for sharing (minimum of 2 persons).*

Beef Carpaccio 13,50

*truffle mayonnaise / sun-dried tomato / Parmesan cheese /
croutons / arugula / mixed seeds*
Carpaccio XXL + 5.00

Crab Tartare 16,50

*soft-shell crab / cucumber / jalapeño / avocado /
sour cream / cucumber*

Mackerel 15,50

Thai dressing / red onion / mint / coriander oil / avocado

Caprese 14,50

*marinated cherry tomatoes / arugula / almond pesto /
stracciatella / basil / focaccia*

Roebuck 14,50

brioche / blackberries / turnip / mustard seeds

Beetroot 13,50

marinated beetroot / goat's cheese / honey / walnuts

Burrata Salad 13,50

*mixed salad leaves / melon / balsamic vinegar /
red onion / mixed seeds*
* add Parma ham + 2.50

Soup of the Day 7,50

freshly prepared soup, changing daily

Sourdough Bread from Van Eeden Bakery 7,50

herb butter / truffle mayonnaise

Main Courses

Bavette	28,50
<i>sambai jus / sweet potato / pointed cabbage / cashew</i>	
Flat Iron Steak	27,50
<i>mushroom sauce / salad / fries</i>	
Catch of the Day	26,50
<i>antiboise / green beans / baby spring onion / pearl couscous / borage / balsamic</i>	
Fruits de Mer	24,50
<i>langoustine sauce / tarragon / peas / green asparagus / crispy chicken skin / orzo</i>	
Ons pannetje	24,50
<i>beef tenderloin tips / mushrooms / bell pepper / sweet chili sauce / sesame</i>	
Beef Cheek	24,50
<i>Polenta / baba ghanoush / onion / corn / balsamic reduction</i>	
Chicken Cordon Bleu	23,50
<i>Vin Jaune sauce / haricots verts / Waldorf salad</i>	
Boneless Spareribs	23,50
<i>green beans / ketjap / green curry / spring onion / sesame</i>	
Shakshuka	19,50
<i>feta / bell pepper / tomato / egg / garlic / naan</i>	
Desserts	
Panna Cotta	11,50
<i>strawberry / elderflower / almond / white chocolate</i>	
Passion Fruit Baba	10,50
<i>pineapple / coconut ice cream / Bastogne biscuit</i>	
Petit Grand Dessert	11,50
<i>a tasting selection of assorted sweet delicacies</i>	
Chocolate Mousse	11,50
<i>hazelnut / peach / mascarpone</i>	
Ice Cream Sundae	8,50
<i>selection of ice creams / whipped cream / butter biscuit</i>	
Cheese platter	12,50
<i>carefully selected by our neighbour, Joh. Warmerdam, served with walnut bread and chutney</i>	

Vorspeisen

Amuse-Platte 14,50 p.p.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef mit einer Auswahl feiner Amuse-Bouches überraschen. Ideal zum Teilen (ab 2 Personen).

Rindercarpaccio 13,50

*Trüffelmayonnaise / getrocknete Tomaten / Parmesan /
Croutons / Rucola / Saatenmischung*
Carpaccio XXL + 5,00

Krabbentatar 16,50

Softshell-Krabbe / Gurke / Jalapeño / Avocado / Sauerrahm / Gurke

Makrele 15,50

Thai-Dressing / rote Zwiebel / Minze / Korianderöl / Avocado

Caprese 14,50

*marinierte Kirschtomaten / Rucola / Mandelpesto /
Stracciatella / Basilikum / Focaccia*

Rehrücken 14,50

Brioche / Brombeeren / Mairübe / Senfkörner

Rote Bete 13,50

marinierte Rote Bete / Ziegenkäse / Honig / Walnüsse

Burrata-Salat 13,50

*gemischter Salat / Melone / Balsamico / rote Zwiebel / Saatenmischung
* Mit Parmaschinken + 2,50*

Tagessuppe 7,50

täglich wechselnde, frisch zubereitete Suppe

Sauerteigbrot von der Bäckerei Van Eeden 7,50

Kräuterbutter / Trüffelmayonnaise

Hauptgerichte

Bavette 28,50

Sambai-Jus / Süßkartoffel / Spitzkohl / Cashew

Flat Iron Steak 27,50

Champignonrahmsauce / Salat / Pommes frites

Catch of the day 26,50

*Sauce Antiboise / grüne Bohnen / Frühlingszwiebeln /
Perlcouscous / Borretsch / Balsamico*

Fruits de Mer 24,50

*Langoustinensauce / Estragon / Erbsen / grüner Spargel /
knusprige Hühnerhaut / Orzo*

Ons pannetje 24,50

Rinderfiletspitzen / Champignons / Paprika / Sweet-Chili-Sauce / Sesam

Rinderbäckchen 24,50

Polenta / Baba Ghanoush / Zwiebel / Mais / Balsamico-Reduktion

Hähnchen Cordon Bleu 23,50

Vin-Jaune-Sauce / grüne Bohnen / Waldorfsalat

Ausgelöste Spareribs 23,50

grüne Bohnen / Ketjap / grüne Curry / Frühlingszwiebeln / Sesam

Shakshuka 19,50

Feta / Paprika / Tomate / Ei / Knoblauch / Naan

Desserts

Panna Cotta 11,50

Erdbeere / Holunderblüte / Mandel / weiße Schokolade

Baba mit Passionsfrucht 10,50

Ananas / Kokoseis / Bastogne-Keks

Petit Grand Dessert 11,50

eine Auswahl verschiedener süßer Köstlichkeiten

Schokoladenmousse 11,50

Haselnuss / Pfirsich / Mascarpone

Eisbecher 8,50

verschiedene Eissorten / Schlagsahne / Butterkeks

Käseplatte 12,50

*zusammengestellt von unserem Nachbarn Joh. Warmerdam,
serviert mit Nussbrot und Chutney*