

Seizoens GERECHTEN

-VOORGERECHTEN-

ASPERGESOEP

*met huisgerookte zalm, ei
& verse bieslook*

STEAK TARTAAR +5

*met gefrituurde asperge,
63 graden eitje & dragon crème*

-HOOFDGERECHTEN-

ASPERGES

GESERVEERD MET BOTER- OF BEARNAISESAUS

*met gebakken Hollandse krieltjes
& een gekookt ei*

MAAK UW GERECHT COMPLEET:

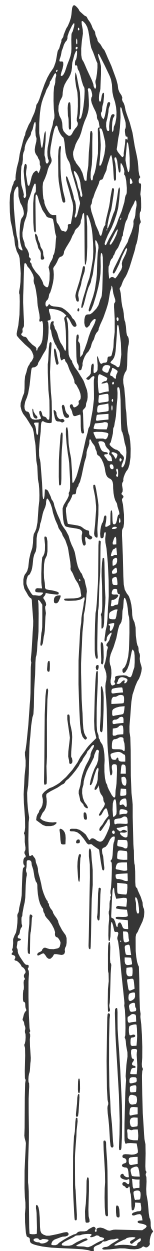
ZALMFILET +5

BEENHAM +3

-NAGERECHTEN-

AARDBEIEN ROMANOFF

*verse aardbeien gemarineerd in
sinaasappellikeur met aardbeiencrème*



HOUTPLAATS

RESTAURANT CAFE

-WIJ SERVEREN EEN 2-GANGEN KEUZEMENU VOOR 29.50 EURO-

-3-GANGEN KEUZEMENU VOOR 37.50-

OM MEE TE BEGINNEN

DESEMBROOD

met tuinkruidenboter & aioli

8.5

VOORGERECHTEN

ANTIPASTI HOUTPLAATS

borrelplank met gedroogde hammen, kazen, gerookte zalm, olijven & crudité
te bestellen vanaf 2 personen

STEAK TARTAAR

met gefrituurde asperge, 63 graden eitje & dragon crème
suppl. +5

CARPACCIO

Black Angus rund, grove mosterd mayo, Rotterdamsche oude kaas & gerookte amandel

PANNETJE GEHAKTBALLETJES

tomatencoulis & Parmigiano Reggiano

ZALM

huisgerookte zalm, groene curry crème, zoetzure radijs, sesam krokant & garnaal gyoza

BIET

gepofte rode & gele biet, Brie de Meau, blauwe bes & pistache

BRUSCHETTA

whipped feta, tomatensalsa & crispy chili olie

GEPOFTE CHERRY TOMATENSOEP

met crème fraîche & bosui

SEIZOENSSOEP

gemaakt van verse, seizoensgebonden ingrediënten

VOOR ERBIJ

Portie friet met mayonaise

5

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise

6

Groene Salade

5

Seizoensgroente

6

HOOFDGERECHTEN

AUBERGINE

tabouleh, geitenkaas crumble, salsa verde & yoghurt

ZALMFILET

ingelegd in citrus, venkelzaad, gember & gin, sinaasappel beurre blanc

BAVETTE VAN DE JOSPER

200 gram Australian grain-fed & Café de Paris-saus
suppl. +5

KALFSSTOOF

gnocchi, raapstelen, gremolata & gezouten ricotta

MALSE SPARERIBS

knoflook-sambalmarinade, coleslaw, gegrild malskolfje & knoflookyoghurt

CAESAR SALAD

Romeinse sla, gegrilde kippendij, Parmigiano Reggiano vlokken, gekookt eitje, croutons, bacon & caesardressing

geserveerd met brood en boter

SURF 'N SPICE SALADE

huisgerookte zalm, knoflookgamba's, zoetzure venkel, jalapeño & ranchdressing

geserveerd met brood en boter

BEEFBURGER

100% natuurvlees, Pretzelbol, witte cheddar, rode ui, Romeinse sla & BBQ-mayonaise

REDEFINE BURGER

100% plantaardige burger, Pretzelbol, vegan cheddar, rode ui, Romeinse sla & BBQ-mayonaise

EXTRA TOPPINGS VOOR OP DE BURGERS:

Gebakken ei met spek

+ 1.5

Smashed avocado

+ 1.5

Blue Stilton

+ 2.5

BBQ vegan pulled pork

+ 1.5

BBQ pulled pork

+ 1.5

DESSERTS

CHOCOLADE FUDGE

taartje van pure chocolade & espresso, gezouten karamel & witte koffie ijs

KOFFIE COMPLEET

koffie of thee met zoete lekkernijen

TIRAMISU

sinaasappel & Tia Maria

AFFOGATO

2 bollen vanille-ijs overgoten met een shot espresso

LIMOEN PAVLOVA

passievruchten curd, kokosijs, bloedsinaasappel & mandarijn

COUPE IJS

3 verschillende smaken ijs met slagroom
van Ijsboerderij 'De Steenoven'

Allergieën? Of vragen? Laat het ons weten!