

BITES

Zuurdesembrood met gezouten boter	8
Gedroogde worst uit de Waterleidingduinen	8
Taggiasca olijven en gemengde nootjes	11
 'Haarlemse parels' <i>bitterballen van oesterzwam</i>	12
Garnalenkroketjes van Holtkamp <i>met piccalilly</i>	14
Verse frites met mayonaise	6

VOORGERECHTEN

 Burrata van Nederlandse buffelmelk <i>met gepofte tomaat, paprika en zoetzure stoofpeer</i>	16
Tompouce van gerookte zalm en botervis <i>geserveerd met ingelegd mosterdzaad en peterselie-olie</i>	18
Steak tartaar van Texels dubbeldoelkoe <i>met klassieke garnituren en 63° eidooier</i>	19

HOOFDGERECHTEN

 Ravioli <i>gevuld met Oudwijker Fiore, truffel en eekhoortjesbrood</i>	27
Noordzee kabeljauwfilet met groene kruidenkorst <i>met forelkaviaar en miso beurre blanc</i>	29
Ribeye van Texels dubbeldoelkoe <i>met zwarte knoflookjus</i>	35
Weide Kamper lam <i>gekonfijt met knolselderijpuree, pruimenjus en zuurkool</i>	38

SIDES

 Millefeuille van aardappel <i>met een crème van maggiblad</i>	8
 Tempura van Hollandse sperziebonen <i>met Hollandse-soyasaus-Tomasu-mayonaise</i>	8
 Dry aged gerookte wortel <i>met dennentoppen- en eikenbastsiroop</i>	8
 Groene salade <i>met dille en venkel</i>	6
 Ingelegde groenten uit het seizoen	6

DESSERTS

Meringue <i>met crème van gele room, witte chocolade en duindoornsorbet</i>	12
Crème brûlée <i>van Nederlandse vanille en bruine suiker</i>	11
Rozemarijnijs <i>met zuring en olijfolie</i>	10
Selectie van Nederlandse kazen <i>met bijpassende garnituren</i>	18