

## BROODJES

Jong belegen kaas | **4.80**

Oude kaas | **5.30**

Boeren achterham | mosterdsaus | **5.30**

2 Bourgondische vleeskroketten | mosterdsaus | rustiek brood | **7.95**

2 Garnalenkroketten | whiskysaus | rustiek brood | **11.50**

## LUNCH SPECIAL 15.50

Vol-au-vent | kalfspoulet | oesterzwammen | krokante zwezerik | frites

## LUNCH VOLENTIERI 14.85

Soep v/d dag en luxe broodje naar keuze

## LUXE BROODJES

Pittig gehakt | stokbrood | maïs | paprika | kidneybonen | kaas | augurken relish | **9.75**

Gemarineerde kipfilet | flatbread | olijven | feta | tzatziki | zoetzure paprika | **9.75**

Gerookte zalm | chili bun | avocado | citroen-kikkererwtenspread | mojo verde | **9.75**

(V) Quinoa burger | geroosterde brioche | pikante yoghurt | munt | **9.75**

---

## SALADES

Kipsalade | gegrilde courgette | zoetzure paprika | olijven | feta | tzatziki | **16.75**

Geitenkaas | pompoen | zoete aardappel | avocado | yoghurt | noten | vijgenchutney | **16.75**

Vissalade | Hollandse garnalen | gerookte zalm | verse tonijn | zalmsalade | gamba's | citrus mayonaise | **16.75**

*Salades worden geserveerd met brood en boter | Supplement frites 3.75*

---

## AMUSES 3 amuses | 12.50

Gewelde oester | limoen | vissaus | koriander | Spaanse peper | schuim van zoetzure komkommer

Truffel ravioli | saus van pecorino | oregano olie | verse truffel

'Mergpijpje' van aardappel | kalfssukade | grove mosterd crème | brioche | Anna Dutch Osetra kaviaar

---

## SOEPEN

Pikante kerriesoep | Hollandse garnalen | zure appel | kokos | **9.50**

Mediterrane uiensoep | spekjes | tuinkruiden | focaccia | Parmezaanse kaas | **9.50**

Suquet | Spaanse vissoep | zalm | kabeljauw | mosselen | amandel | chorizo olie | **12.50**

Mosselchowder | aardappel | pompoen | ui | peen | ras el hanout | **13.50**

## VOORGERECHTEN

(V) Carpaccio van rode biet | geitenkaas | balsamico | gedroogde tuinbonen | **12.50**

Trio van zalm | gravad lax | juzu | ei | radijs | komkommer | gerookte zalm tartaar | avocado | crème fraîche | krokante octopus | gebrande zalm | saffraan | cress salade | tijgermelk | **13.50**

Geroosterd buikspek | ossenstaart | miso | wortel | gerookte paling | kimchi | **13.50**

Vitello tonnato | gegrilde tonijn | tonijnmayonaise | tomatensalsa | rucola | **13.50**

Portobello | cevennes ui | eendenlever | zuurkool | **13.75**

Carpaccio van in Teriyaki gemarineerde rundermuis | wasabi nootjes | sjalot | sesam | soja | **13.75**

---

## HOOFDGERECHTEN

(V) Truffel ravioli | rucola | spinazie | pecorino saus | oregano olie | verse truffel | **12.50** (kl) |

**18.50** (gr)

Kabeljauwfilet | kerriesaus | Hollandse garnalen | **24.50**

Gebrande zalmfilet | witte wijnsaus | crème van pickles | **24.50**

(V) Pompoen en zoete aardappel curry | krokante quinoa | crème fraîche | zoetzure paprika | **24.50**

Parelhoen suprême | King oyster | rode wijnjus | dragon | seizoensgroenten **24.50**

Kalfshaas | truffeljus | bundelzwam | verse truffel | **24.50**

Tournedos "diablo" | pikante peperjus | spekjes | piri piri olie | seizoensgroenten | **28.50**

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites*

### MOSSELEN

Traditioneel | witte wijnsaus | **23.50**

Italiaans | tomaat | oregano | basilicum | **24.50**

Indiaas | pompoen | curry | kokos | **24.50**

*Geserveerd met frites en diverse sauzen*

### Frutti Di Mare

lauwwarm | ½ kreeft | mosselen | vongole

| oester | gamba | coquille | Hollandse

garnalen | zalm | zeekraal | lamsoren |

citroen mayonaise | chili mayonaise |

**39.50 p.p. vanaf 2 personen**

*Geserveerd met frites*

---

## DESSERTS

Dame blanche | vanille ijs | slagroom | warme pure chocolade saus | **8.50**

Chocolade trifle | witte en bruine chocolade mousse | chocolade parels | zoute karamel | fudge | brownie | **8.50**

Bordalou | Reine Victoria pruimen | pruimen crème | vanille | **8.50**

Hartige tarte tartin | rode ui | rebouchon | **9.00**

Koffie of thee completo | **7.00**

# WIJNEN

## BUBBELS

Champagne | Gosset Extra Brut | 9.00 | 54.95

Cava | Mont Marcal Brut | 5.50 | 26.50

## WIT

Fris - fruitig | Radio Boca Blanco | Spanje | Verdejo | 4.75 | 24.50

Fruitig - bloemig | Delbeaux | Frankrijk | Viognier | 4.90 | 26.25

Licht houtgerijpt | Delbeaux | Frankrijk | Viognier-Chardonnay | 4.90 | 26.25

Vol - exotisch | Bodegas Anadas | Spanje | Garnacha Blanca | 4.95 | 26.50

## ROSÉ

Licht kruidig – rood fruit | Rosapasso Biscardo | Italië | Pinot Nero | 4.90 | 25.50

Klassiek - licht | Allnatt | Frankrijk | Cinsault – Pinot Noir | 4.95 | 26.50

Fris – licht – mineralig | Calalenta | Italië | Merlot Rosato | 5.50 | 28.50

## ROOD

Soepel – rood fruit | Gran Trio Rosso | Italië | Primitivo - Malvasia Nera | 4.80 | 25.50

Rijp fruit – body | Bodegas Anadas | Spanje | Garnacha-Syrah | 4.90 | 26.00

Zwart fruit – kruidig | Paul Mas | Frankrijk | Cabernet Sauvignon Merlot | 4.95 | 26.50

Complex – fris | Château Haut-Blanville | Frankrijk | Pinot Noir | Licht gekoeld gerveerd | 5.00 |

26.75

## DESSERTWIJN

Zomerse mousserende wijn | laag in alcohol | rood fruit | Cascina Garcina | Italië | Brachetto | 4.85

| 29.00

*Drinkt u graag een andere wijn? Neem gerust een kijkje in onze wijnkelder, Cantina del Vino.*

---

## VOOR BIJ DE BORREL

Bourgondische bitterballen | 6 stuks | mosterdmayonaise | 6.50

(V) Reblouchon met pesto | rustiek brood | 9.50

Gamba's piri piri | rustiek brood | 12.75

Flammkuchen | zalm | crème fraiche | spinazie | 9.75

Flammkuchen | parmaham | crème fraiche | cherry tomaatjes | rucola | 9.75