

VOORGERECHTEN

Tompouce van zalmfilet I huisgerookte zalm I papadum I avocado I saffraan-mayonaise I 15,50

Tataki van verse makreelfilet I noedels I wilde radijs I enoki I sojasaus met dashi en gember I 15,25

Gemarineerde verse tonijn I mizuna salade I gel van wakame I marshmallow van tsuyu I wasabi-schuim I 18,75

Salade met geitenkaas uit de oven I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamicodressing I 15,25

Wintersalade met Blue Stilton I gepocheerde peer I gekarameliseerde rode ui I rode wijn-kaneelstroop I 15,25

Vegaplank I ingelegde groenten met olijvenjam I wintersalade met feta, zongedroogde tomaat en olijven I mini brioche met artisjokhummus I huisgemaakte falafel met tomaten-chutney I Old Amsterdam bitterbal I bastoncino met olijf I 19,25

(V) Romige soep van gepofte knolselderij I chorizo I bleekselderij I knolselderij I knoflookcroutons I 7,75

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia I 7,75

Caesar salade I krokant gefrituurde kippendij I Romeinse sla I speklinten I Parmezaanse kaas I olijven I ansjovis I sud `n` soltomaat I gepocheerd ei I Caesar dressing I 15,50

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 15,50 *met eendenleverkrullen 20,00*

Oosterse salade I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 15,00

Runderpastrami I ingelegde groenten I aardappelsalade I sud `n` soltomaat I walnoten I cornichons I walnootmayonaise I 15,25

Steak tartaar "Korean style" I furikake I gemarineerde beukenzwammetjes I bosui I krokant loempiavel I 63°C ei I daslook I 15,75

H O O F D G E R E C H T E N

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn!
I 25,75

V Rendang van jackfruit I romige kokosrijst I licht pittige sperziebonen I 22,25

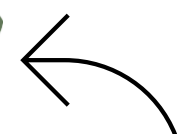
V Risotto met spinazie I feta I portobello I rode paprika I peppadewsaus I 22,25

Gebakken eendenborstfilet I boerenkool pommes duchesse I gekonfijte kumquats I sherrysaus I 23,25

Saltimbocca I kalfsentrecote gevuld met parmaham en salie I huisgemaakte friet I salie-roomsaus I 24,25

Tournedos (MRIJ) van de grill I uiencompote I champignons I gekonfijte truffel-aardappels I knoflook-dragonsaus I 36,50

Ossobuco I pappardelle I ratatouille I tomaten-oreganosaus I 24,25



Ontdek onze heerlijke wijnen!
Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.

W I N T E R - M E N U

3-gangen keuzemenu voor 39,50

Romige soep van gepofte knolselderij I chorizo I bleekselderij I knolselderij I
knoflookcroutons I

of

Tompouce van zalmfilet I huisgerookte zalm I papadum I avocado I saffraan-mayonaise I

* * *

Gebakken eendenborstfilet I boerenkool pommes duchesse I gekonfijte kumquats I
sherrysaus I

* * *

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I
of

Sticky toffee cake I dadels I pompoen I kaneel-roomijs I

K I N D E R G E R E C H T E N

te bestellen tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 4,25

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

“Bourgondiër” kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,75

Mini broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 4,50

N A G E R E C H T E N

Tiramisu I sinaasappel I koffieschuim I mascarpone-roomijs I 10,25

Sticky toffee cake I dadels I pompoen I kaneel-roomijs I 10,25

Strudel van ananas en kokos I vanillesaus I gezouten karamel-roomijs I 10,25

Dessert van onze leerling Joep I laat u eens verrassen! I 10,25

KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs
Van Tricht

Kaas van Michel van Tricht I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 15,00

ZIRBENKÖNIGIN Een Zwitserse kaas van gethermiseerde koemelk. De kaas heeft een romig deeg met een heerlijk dennearoma. In de smaak een melkachtige zoetheid met uitgesproken kruiden en een subtiele houtachtige noot.

ALMNÄS TEGEL Een zwaar geperste Zweedse steenkaas van ongepasteuriseerde koemelk met een rustieke, steenrode korst. Het heeft een zoet en fruitig aroma dat doet denken aan butterscotch en een licht korrelig mondgevoel.

BRIQUETTE SAKURA Een boerenkaas gemaakt van rauwe schapenmelk in de vorm van een briquette, in het midden gegarneerd met het blad van Japanse kersenbloesems. Dit geeft de kaas finesse, zachtheid, subtiliteit en een lichtzoete smaak.

PETIT GROS LORRAIN Een kaas die lijkt op de Munster, gemaakt van rauwe koemelk. De korst is licht gewassen met pekelen Gewürztraminer. Het hart van de kaas lijkt nog enigszins rauw, maar doet smelten op de tong.

STILTON COLSTON BASSETT Deze blauwschimmel -koning onder de Engelse kazen- is gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en wordt nog steeds op traditioneel recept gestremd met lebmaag. Hierdoor krijgt de kaas zijn volle en smeùige smaak.



DESSERTWIJNEN >>

Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 5,75
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 6,50
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 9,50