FEITHHUIS

DINERKAART
17.00 – 21.00

PROEVERIJMENU
vanaf twee personen

1E GANG een shared proeverij van voorgerechten

2E GANG kies ieder een hoofdgerecht van de kaart
(met uitzondering van de ribeye)

3E GANG een shared proeverij van nagerechten

39.5 P.P.

VOORGERECHTEN

GEPOCHEERDE ZALM | 14.5
met quinoasalade, saus en parels van sriracha en krokante nori

OESTERS | 10
drie oesters geserveerd met vinaigrette en citroen
Even proeven? Je kan de oester ook per stuk bestellen | 3.5

RUNDERTARTAAR | 14.5
met kerrie-citroenmayonaise, gemarineerde paddenstoelen, balsamico-ui, radijs en brioche

GEGRILDE AUBERGINE | 11.5
met tahini, tomaat, pijnboompitten en gemarineerde tofu

GEROOSTERDE BOSPEEN | 11.5
met labneh, schuim van chili en yuzu en thaise basilicum

MISO CHICKEN | 13.5
met pompoen, krokante pinda's, sesam en gochujang

GRONINGER MOSTERDSOEP | 7.5 *Optioneel:*
met Groninger droge worst en prei

ZOETE AARDAPPEL-WORTELSOEP | 7.5
met chilipeper en kokosroom

BROOD & DIPS | 7.5
vier verse broodjes met dips

HOOFDGERECHTEN

Bij de hoofdgerechten serveren wij een portie friet per twee personen.
Extra bestellen? Kijk dan bij de bijgerechten

SEIZOENSVIS | 27
met crème van geroosterde venkel, winterpeen, linzen en peterseliesaus

GEROOSTERDE BLOEMKOOL | 21
met salsa van appel en bleekselderij, bloemkool-misocrème en geroosterde quinoa

RAVIOLI MET CHAMPIGNONS EN TRUFFEL | 23
met pecorino, paddenstoelen, gedroogde lavas en een saus van koffie en cacao

INDIASE CURRY | 22
met rijst, naanbrood, vegan zure room, limoen en rode peper

RUMPSTEAK | 26
met knolselderijcrème, pastinaak, gele biet en saus van madeira en zwarte knoflook

EENDENBORSTFILET | 29
met aardappelmillefeuille, gemarineerde vijgen en saus van Pedro Ximénez

RIBEYE | 35
met uiensoubise, prei, paddenstoelenduxelles en beurre noisette

RENDANG | 23
langzaam gegaard rundvlees in een kruidige kokossaus, met rijst, atjar en krokante rijst

RUNDERBURGER | 18.5
met Goudse kaas, bacon, jalapeños, tomaat, augurk en barbecuesaus op een briochebun

VEGAN BURGER | 18.5
met tomaat, rode ui, avocado en barbecuesaus op een vegan bun

BIJGERECHTEN

FRIET | 5
met mayonaise

FRIET PARMEZAAN | 6
met Parmezaanse kaas, peterselie en truffelmayonaise

GROENE SALADE | 4.5

DESSERTS

CHAI LATTE PANNA COTTA | 9
met espressocake, mandarijncustard, gekarameliseerde witte chocolade en kardemomroomijs

GEKARAMELISEERDE POMPOEN | 10
met gesuikerde pompoenpitten en pompoenijs

BROWNIE | 9 *Optioneel:*
met pure chocolademousse, bloedsinaasappel en vanille-ijs

KAASPLANKJE | 14
met diverse kazen, walnoten, druiven, chutney van appel en ui en vijgenbrood

ALLERGIE OF DIEETWENS? LAAT HET ONS WETEN, DAN ADVISEREN WE JE GRAAG! VEGETARISCH VEGAN

FEITHHUIS

DINNER MENU
17.00 – 21.00

TASTING MENU

minimum of 2 persons

1ST COURSE shared tasting of starters

2ND COURSE each guest chooses a main course from the menu *(excluding the ribeye)*

3RD COURSE shared tasting of desserts

39.5 P.P.

STARTERS

POACHED SALMON | 14.5
with quinoa salad, sriracha sauce and pearls, and crispy nori

OYSTERS | 10
three oysters served with vinaigrette and lemon
Want to try one? Oysters are also available individually | 3.5

BEEF TARTARE | 14.5
with curry-lemon mayonnaise, pickled mushrooms, balsamic onions, radish and brioche

GRILLED AUBERGINE | 11.5
with tahini, tomato, pine nuts and marinated tofu

ROASTED CARROTS | 11.5
with labneh, chilli and yuzu foam and Thai basil

MISO CHICKEN | 13.5
with pumpkin, crispy peanuts, sesame and gochujang

GRONINGER MUSTARD SOUP | 7.5 *Optional:*
with Groningen dry sausage and leek

SWEET POTATO AND CARROT SOUP | 7.5
with chilli pepper and coconut cream

BREAD & DIPS | 7.5
four freshly baked breads with dips

MAINS

With the main courses, we serve one portion of fries for every two people.
Would you like extra fries, a fresh salad or some bread? Have a look at our side dishes

CATCH OF THE SEASON | 27
with roasted fennel purée, winter carrots, lentils and parsley sauce

ROASTED CAULIFLOWER | 21
with apple and celery salsa, cauliflower and miso purée, and toasted quinoa

MUSHROOM AND TRUFFLE RAVIOLI | 23
with pecorino, mushrooms, dried lovage and a coffee and cocoa sauce

INDIAN CURRY | 22
with rice, naan bread, vegan sour cream, lime and red chilli pepper

RUMP STEAK | 26
with celeriac purée, parsnip, golden beetroot and a Madeira and black garlic sauce

DUCK BREAST | 29
with potato mille-feuille, marinated figs and Pedro Ximénez sauce

RIBEYE STEAK | 35
with onion soubise, leek, brown butter and mushroom duxelles

RENDANG | 23
slow-cooked beef in a spiced coconut sauce, served with rice, atjar and crispy rice

BEEF BURGER | 18.5
with Gouda cheese, bacon, jalapeños, tomato, pickles and barbecue sauce on a brioche bun

VEGAN BURGER | 18.5
with tomato, red onion, avocado and barbecue sauce on a vegan bun

SIDES

FRIES | 5
with mayonnaise

PARMESAN FRIES | 6
with Parmesan cheese, parsley and truffle mayonnaise

GREEN SALAD | 4.5

DESSERTS

CHAI LATTE PANNA COTTA | 9
with espresso cake, mandarin custard, caramelised white chocolate and cardamom ice cream

CARAMELISED PUMPKIN | 10
With candied pumpkin seeds and pumpkin ice cream

BROWNIE | 9 *Optional:*
with dark chocolate mousse, blood orange and vanilla ice cream

CHEESE PLATTER | 14
selection of cheeses with walnuts, grapes, apple and onion chutney and fig bread

ALLERGY OR DIETARY PREFERENCE? LET US KNOW, WE'LL BE HAPPY TO ADVISE YOU!

VEGETARIAN VEGAN