

## WIJN & SPIJS

Welke wijn past het best bij jouw gerecht?  
Wij adviseren je graag!

Kijk je liever zelf? Vraag ons naar de wijnkaart.

## VOORGERECHTEN

Brood & dips | 7.5   
vier verse kleine broodjes met kruidenboter, baba ganoush en tomatensalsa


Steak tartaar | 14.5  
van rundvlees met op 65 graden gegaarde eidooier, augurk, rode zilverui, bundelzwam en bieslookmayonaise

Tomaat-paprikasoep | 7.5  /   
met basilicumolie en croutons

Thaise kokossoep | 7.5   
met gember, koriander, paddestoel en bosui

Zalm gemarineerd met biet | 13.5  
met calamares, venkel, radijs, groene appel en mierikswortelmayonaise

Rundercarpaccio | 12.5  
met truffelmayonaise, bietenblad, pijnboompitten, zuring en Parmezaanse kaas

'Coquille' van koningsoesterzwam | 10.5   
met misobouillon, tomaat, paksoi en parels van ui

Ceviche zeebaars | 14.5  
met avocadocrème, granaatappel, komkommer, kruidensla en gepofte tarwe



## HOOFDGERECHTEN

Gebakken eendenborstfilet | 28.5  
met zoete aardappel, vadouvan, tuinboon en jus met gekonfijte citroen

Lamsschenkel | 28.5  
met meiknol, polenta, paddestoelen en saus van salie

Seizoensvis | 27  
met lamsoor, venkel, gemarineerde tomaat, broccolicrème en saus van dille

Risotto | 21  /   
met asperge, doperwt, bosui, Parmezaanse kaas en citroen olijfolie

Rumpsteak | 24  
met geroosterde bospeen, linzen, sojabonen en saus van citroentijm

Ossenhaas | 39.5  
met snijbonen, gerookte biet, een krokant van aardappel en saus van gefermenteerde mosterd

Vegan rendang | 19.5   
in kokosmelk gestoofd jackfruit met wilde rijst, naanbrood, gefrituurde ui en bosui

Beef rendang | 19.5  
in kokosmelk gestoofd rundvlees met wilde rijst, naanbrood, Amsterdamse uitjes en zoet-zure bloemkool

Runderburger | 17.5  
met Goudse kaas, bacon, jalapeños, tomaat, augurk en bbqsaus op een brioche bun

Veganburger | 17.5   
met tomaat, rode ui, avocado en bbqsaus op een vegan bun

## BIJGERECHTEN

BIJ DE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ EEN PORTIE FRIET PER TWEE PERSONEN  
Wil je extra? Dan kan je altijd bijbestellen

Friet | 5  
met mayonaise

Friet Parmezaan | 6  
met Parmezaanse kaas, peterselie en truffelmayonaise

American coleslaw | 4.5  
met bosui en wortel

## DESSERTS

Panna cotta met vanille en limoenblad | 8.5  
met frambozen, vanille curd, tuille van honing en frambozensorbet

Bavarois van aardbeien | 8.5 OPTIONEEL VEGAN   
met aardbeien curd, Bastogne crumble, gemarineerde rabarber en rabarbersorbet

Sticky karamel cake | 8.5  
met bramen, chocolademousse, yuzuparels, nougat en bramensorbet






Kaasplankje | 14  
diverse kazen met walnoten, druiven, vijgenchutney en vijgenbrood

## WINE PAIRING

Which wine pairs best with your dish?  
We are happy to advise you!

Do you prefer to have a look yourself?  
Ask us about the wine list.

## STARTERS

- Bread & dips | 7.5   
four fresh small rolls with herb butter, baba ganoush and tomato salsa
- Steak tartare | 14.5  
of beef with egg yolk prepared at 65 degrees, bundle mushroom, pickle, red pearl onion and chive mayonnaise
- Tomato-red bell pepper soup | 7.5  /   
with basil oil and croutons
- Thai coconut soup | 7.5   
with ginger, cilantro, mushroom and spring onion
- Beetroot cured salmon | 13.5  
with calamari, fennel, radish, green apple and horseradish mayonnaise
- Beef carpaccio | 12.5  
with truffle mayonnaise, beet greens, pine nuts, sorrel and Parmesan cheese
- 'Scallop' of king oyster mushroom | 10.5   
with miso broth, tomato, pak choi and pearls of onion
- Ceviche sea bass | 14.5  
with avocado cream, pomegranate, cucumber, herb salad and puffed wheat



## MAINS


- Duck breast filet | 28.5  
with sweet potato, vadouvan, broad bean and gravy with candied lemon
- Lamb shank | 28.5  
with turnip, polenta, mushrooms and sage sauce
- Seasonal fish | 27  
With sea lavender, fennel, marinated tomato, broccoli cream and dill sauce
- Risotto | 21  /   
with asparagus, peas, spring onion, Parmesan cheese and lemon olive oil
- Rumpsteak | 24  
with roasted spring carrots, lentils, soybeans and lemon thyme sauce
- Beef tenderloin | 39.5  
with sauce of fermented mustard, string beans, smoked beet and potato crisps
- Vegan rendang | 19.5   
in coconut milk stewed jackfruit with wild rice, naan bread, fried onion and spring onion
- Beef rendang | 19.5  
in coconut milk stewed beef with wild rice, naan bread, Amsterdam onions and sweet and sour cauliflower
- Beefburger | 17.5  
with Gouda cheese, bacon, jalapeños, tomato, pickle and BBQ sauce on a brioche bun
- Veganburger | 17.5   
with tomato, red onion, avocado and BBQ sauce on a vegan bun

## SIDES

WITH THE MAIN COURSES, WE SERVE A PORTION OF FRIES PER TWO PERSONS  
Would you like more? You can order extra

- Fries | 5  
with mayonnaise
- Fries Parmesan | 6  
with Parmesan cheese, parsley and truffle mayonnaise
- American coleslaw | 4.5  
with spring onion and carrot

## DESSERTS

- Panna cotta with vanilla and lime leaf | 8.5  
with raspberries, vanilla curd, honey tuile and raspberry sorbet
- Strawberry bavaois | 8.5 OPTIONAL VEGAN   
with strawberry curd, Bastogne crumble, marinated rhubarb and rhubarb sorbet
- Sticky caramel cake | 8.5  
with blackberries, chocolate mousse, yuzu pearls, nougat and blackberry sorbet
- Cheese platter | 14  
various cheeses with walnuts, grapes, fig chutney and fig bread