

STARTERS & FINGERFOODS

alle koude gerechten met brood en gezouten boter.

Boquerones	5
Gemarineerde ansjovis olijfolie, blanke balsamico, peterselie, knoflook, groene olijven.	
Pesto	5
Grove structuur.	
Taggiasche olijvenmix	6
Kleine olijven uit Ligurië, gedroogde zontomaat, kappertjes en artisjok.	
Gefrituurde inktvisringen	10
Zeewieraioli.	
Truffelkroketjes	7
Oma Bobs, zes stuks, rucola-balsamicomayonaise.	
Rundvleesbitterballen	7
De Bourgondiër, acht stuks, Dijonmosterd.	
Garnalenbitterballen	8
Van Ans uit Den Oever, zes stuks, ambachtelijk, Dijonmosterd.	
Beemsterkaas kroketjes	7
Van Ans, 4 stuks à 50 gram, ambachtelijk, Dijonmosterd.	

CHARCUTERIE

Geserveerd met brood boter en mix van olijven, kappertjes, gedroogde tomaat en artisjok op olie.

Ventreche plate (panchetta)	6
Gedroogd, gekruid buikspek uit Bayonne.	
Speck di Asiago	7
Licht gerookte platte ham uit Asiago, op hoogte gedroogd in de Italiaanse Alpen.	
Salame Finocchiona	6
Originele grove ham uit Toscane, met venkel, knoflook en zwarte peper.	
Salame Sopressa	7
Grove salami uit Veneto met knoflook en peper.	
Eendenborst	10
Ouderwets koud gerookt, met uienkonfijt.	
Parmaham	11
Herkomst de provincie Parma, slechts met zeezout gekruide ham, tussen 12 en 15 maanden gerijpt.	
Paleta Iberica cebo beher - Pata Negra	50 gram 11 80 gram 17
Ham van het Spaanse zwartpoot varken, rijk van smaak door o.a. eikels als voer.	

KAAS

Kaasplank (wisselend assortiment)	4 soorten 7 6 soorten 10
Camembert uit de oven	12
Rauwmelkse camembert gevuld met truffeltapenade afgemaakt met rozemarijn, ahornsiroop en tijm. Voldoende voor twee personen.	

SOEP

Heldere ossenstaartsoep	8
Madeira, vlees van de staart, bieslook, bosui.	
Gele Thaise currysoep	vegan 7 met verse zalm 11
Tomaat, paddenstoelen, sojabonen en koriander.	

Al onze gerechten hebben het formaat van een voorgerecht.

Zo kunt u samen de gerechten delen of zelf een aantal gangen samenstellen.

OESTERS

Geserveerd met een klassieke rode wijn- sjalotvinaigrette , een Asian style dressing, gezouten boter en brood. Vanaf drie stuks.

Fonteneau Fines de Claire nr. 2	per st. 3
Zeeuwse platte nr. 3	per st. 3,5

Gegratineerde Fines de Claire nr. 2	per drie 11
Parmezaanse kaas, peterselie-knoflook boter, panko.	

SEAFOOD

'Ortiz' plank to share	26
Voldoende voor 2 à 3 personen. Blikjes vis van het Baskische huis Ortiz (op gebied van visconserven de absolute top), tonijn, sardientjes en ansjovis. Geserveerd met olijvenmix, zeewieraioli en rucola- balsamicomayonaise.	
Hollandse garnalen	12
De 'klassieke' cocktail, bosui, ijsbergsla, tomaat, cocktailsaus.	
Garnalensalade	13
Hollandse garnalen ijsbergsla, rucola, radijs, tuinkers, tomaat, bieslook, dressing van gember, vissaus en limoen.	
Zalm tataki met ponzu	11
Koud geserveerde dichtgeschroeide zalm in ponzu met bosui, sojabonen en zeewierchips.	
Coquilles en wilde gamba's	14
Rode curry, steranijs, hazelnoot crumble, zoete paprika, koriander.	

Wilde gamba's Teriyaki	13
Staarten van wilde Argentijnse gamba's gebakken met teriyaki en knoflook. Geserveerd met kruidenrijst, zie vegetarisch.	
Scholfilet met Hollandse garnalen	16
Gebakken scholfilet met Hollandse garnalen en kruidenrijst (zie vegetarisch).	
Seafood in 't groen	22
Schol, zalm, coquilles, scampi, spinazie, sojabonen, groene asperges, koriander, basilicum, kokosroom.	

VEGETARISCH

Paddenstoelenrisotto	13
Truffel, Parmezaanse kaas, rucola.	
Kruidenrijst	9
Gebakken basmati en zwarte rijst met knoflook, verse kruiden, zeekraal, venkel, bleekselderij, sesamzaad en gefrituurde uitjes.	

VLEES

Escargots à la Bourguignon	10
12 stuks middelgroot Wijngaardslakken gegratineerd met peterselie-knoflookboter.	
Salade du Perigord	14
Gebakken reepjes eend, rookspekjes en gésiers op een groene salade met gerookte eendenborst, noten, druiven, gedroogde cranberries en mosterddressing.	
Thai Satay	11
Mals gemarineerd kipdijvlees in een Thaise pindasaus, koriander.	
Varkenswangen	15
In rode wijnsaus op paddenstoelenrisotto.	
Rabo de Toro	16
Ossenstaart, Madeirajus, groenten, aardappel.	
Short Rib 350 gr.	21
Langzaam gegaard runderribstuk, met been, asperges in Parmaham en truffeljus.	

DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu	8
Tarte Tatin	7
Lauwwarm gekarameliseerd appeltaartje met bourbon-vanilleijs.	
Kokos-chocoladetaartje	8
Met mangocoulis en kokosijs.	
Vanille roomijs	7
Met sinaasappel en limoncello van sinaasappel en limoen.	

Heeft u allergieën, dan helpen wij u graag iets lekkers uit te zoeken.

Kom ook eens mee proeven tijdens één van onze proeverijen!