

# Lunch



Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Momenteel een erg populair concept, meerdere gerechten op tafel. Deze gerechten deel je met je tafelenoten, dus meer smaken tijdens je diner.

## BELEGDE BROODJES

<b>Donker dessem Vegan</b>	8
<i>Huisgemaakte tomatentapenade, avocado, rucola, pittenmix en vegan mayonaise</i>	
<b>Donker dessem Friese boeren kruidnagelkaas</b>	7
<i>Appelstroop, rucola, mosterd dressing en cranberries</i>	
<b>Stokbrood Amsterdamse ossenworst</b>	9
<i>Oude kaas, rucola, rode ui, zwarte peper en truffelmayonaise</i>	
<b>Stokbrood Porchetta</b>	8
<i>Italiaanse buispekrollade, pesto en gemarineerde tomaatjes</i>	
<b>2 Rundvleeskroketten met donker desembrood</b>	9
<b>2 Waddengarnalen kroketten met donker desembrood</b>	13

## BITES

<b>Bitterballen</b>	4 of 8 stuks	€ 5 en € 9
<i>Rundvleesbitterballen van de Bourgondiër met Dijonmayonaise</i>		
<b>6 Truffelkroketjes</b>		10
<i>Oma Bob's met rucola en truffelmayonaise</i>		
<b>6 Wieringer garnalenkroketjes</b>		12
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>		
<b>Mini artisjokken</b>		10
<i>Franse vinaigrette</i>		
<b>Ebi fry shrimp</b>		12
<i>4 Gefrituurde grote gamalen, sriracha, yuzu-mayonaise, koriander en bosui</i>		
<b>Ossenworst</b>		11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, wasabidressing, sesamsaus en zeewiercrackers</i>		
<b>Gefrituurde inktvis</b>		14
<i>Salade met tomaat, rode ui, feta, merlot-azijn en aiolidressing</i>		

## VOORGERECHTEN

<b>Bridjal met fetatzaziki</b>	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette Feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en focaccia</i>	
<b>Burrata</b>	12
<i>Extra romige mozzarella, doperwtengazpacho (mint en avocado) en tomatencroutons</i>	
<b>Eendenpate en gerookte eendenborst</b>	13
<i>Op rucola met een Cumberland vinaigrette, cranberries en pijnboompitten</i>	
<b>Jamon Iberico de Cebo (Pata Negra)</b>	16
<i>Iberico ham met brioche-toast, gekonfijte tomaat en truffelmayonaise</i>	

## Seafood

### VOORGERECHTEN

Oesters Vanaf 3 stuks !!!

<b>French style</b>	per stuk	3,5
<i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>		
<b>Japanese style</b>	per stuk	3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzu mayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>		
<b>Gegratineerd</b>	per stuk	4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>		
<b>Blikje Beari kaviaar 30 gram</b>		45
<i>Blini's, boter en crème fraiche</i>		
<b>Zalm- en coquilletartaar</b>		15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, zalm- en haringkaviaar, ponzu en sesamsaus.</i>		
<b>Hollandse garnalen salade</b>		16
<i>Noordzee gamalen, avocado, little gem, zoetzure tomaat, citroengras-mayonaise</i>		
<b>Gerookte paling in't groen</b>		18
<i>Gerookte paling, palingmousse, groene kruidensaus, cress, tiny peppers en croutons.</i>		
<b>Romige vissoep</b>		15
<i>Huisgemaakte vissoep, goed gevuld met vis schaal en schelpdieren Geserveerd met rouille en brood.</i>		

### MAALTIJDSALADES

<b>Salade landaise</b>	24
<i>Krokant gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en beukenzwam op een salade met mais, koud gerookte eendenborst, cranberries, vijgen en Dijonmosterd-dressing</i>	
<b>Salade choriatici</b>	16
<i>Fetazaziki, tomaat, Taggiasche olijven, paprika, komkommer, rode ui, Za'atar, merlotazijn en olijfolie</i>	
<b>Oosterse vissalade</b>	25
<i>Frisse groene salade met rauwe zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling, avocado met een Thaise sojadressing</i>	

## Waddenlunch

Vissoep

*Zalm, zeebaars, tomaat en lamsoren*

Garnalensalade

Langoustines

Spicy makreel

Gerookte paling

Wadden garnalenkroket

Gewokte mosselen

Toast, brood en sauzen

Cheesecake met cranberries

Vanaf 2 personen en minimaal 3 uur van te voren reserveren  
Prijs per persoon € 39

Oesters optioneel € 3 p st

## Patatje Rendang

*Krokant gebakken frites met rendang, komkommeratjar, bosui, gebakken uitjes en mayonaise*

14

### HOOFDGERECHTEN

<b>Pinsa Melanzane</b>	23
<i>Cheesy lasagne van aubergine, courgette, Parmezaanse- en oude kaas afgetopt met gegrilde zoete paprika op Romeins pizzabrood</i>	
<b>Spaghetti con scampi e coquille St.Jaques</b>	28
<i>Verse spaghetti, langoustinestaartjes, coquilles, zeekraal en huisgemaakte pomodori passata. Met vers geraspte Parmezaanse kaas</i>	
<b>Peppersalmon</b>	24
<i>Geroosterde zalmfilet, zwarte peper, romige groene pepersaus, gekonfijte tomaat en venkel. Met frites</i>	
<b>Lebanese style lamb-spaghetti</b>	25
<i>Verse spaghetti met een stoof van lamsvlees in witte wijn, Za'atar, knoflook, sjalotjes, paprika, courgette, pijnboompitten en fetacrumble.</i>	

### Side dishes

**Crispy frites 4**  
*met Dijonmayonaise*

**Salade 5**

*Gemengde sla gemarineerde cherrytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing*

### BOURGONDISCHE KAASPLANK

*6 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en notenbrood*  
14

### DESSERTS

<b>Flat white Martini</b>	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
<b>Eton mess 'De4Dames'</b>	13
<i>Aardbeien, blauwe bessen, meringue, mascarpone en sorbetijs</i>	
<b>Mango and vanilla</b>	12
<i>Vanille- en mangoijs, mango espuma, blauwe bessen, kokos- en pandanecake</i>	
<b>Chocolate and orange</b>	11
<i>Chocolademousse, sinaasappels, mascarpone, gekonfijte sinaasappel</i>	
<b>Strawberry and sabayon</b>	12
<i>Hollandse aardbeien, witte wijsabayon ( bevat 2 % alcohol,) roomijs van cheesecake en aardbeien met atsina cress</i>	

### Visconserven

Alle blikjes 12

Blikjes vis geserveerd met stokbrood, aioli en een huisgemaakte tapenade van tomaat, zoete paprika, olijven en kappertjes

Ortiz bonito del Norte - witte tonijn in olijfolie

Minerva makreel – makreelfilet in pikante olijfolie

Ortiz sardinas – sardines in olijfolie

### Charcuterie-plankjes

Onze charcuterie is afkomstig van het Italiaanse huis Levoni en worden geserveerd met cornichons en onze huisgemaakte tapenade van tomaat.

Een plankje met één soort 10

Combinatieplankje tot drie soorten 15

Paisanella

*Salami met een grove structuur van pancetta en zwarte peper uit Sicilië*

Ventricina

*Licht pikante salami uit Abruzzo met chilipeper, paprika, en venkelzaad*

Schiacciata Romana

*Platte stevige kruidige salami uit Rome*

CastelSpeck

*Licht gerookte en gedroogde magere bacon uit de Italiaanse Alpen*

Finocchiona

*Fijne salami met venkelzaad*

Porchetta

*Rollade van gekookt en gekruid buikspek met zwoerd*



**Lekker flesje wijn met een borrelhapje voor thuis?  
Kom eens langs bij onze Vinotheek met wijnen uit  
eigen import op Middenstreek 29.**

