

Dinerkaart

Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelgenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je diner.

BITES		
Mini artisjokken		10
<i>Franse vinaigrette</i>		
6 Truffelkroketjes		10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>		
Ebi fry shrimp		12
<i>4 Gefrituurde grote garnalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>		
Ossenworst		11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing, en sesamsaus</i>		
4 Wieringer garnalenkroketjes		11
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>		
Broodplankje	vanaf 2 pers.	6 p.p.
<i>Baguette uit de oven, gezouten Camarqueboter, zeewieraioli, olijven en tapenade gekonfijte tomaat</i>		

Seafood voorgerechten

OESTERS Vanaf 3 stuks	
French style	per stuk 3,5
<i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	
Japanese style	per stuk 3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	
Gegratineerd	per stuk 4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	

Blikje Beari kaviaar 30 gram	45
<i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	
Tonijn tatakí	15
<i>Geschroeide tonijn, veldsla, wasabimayonaise, sesam, zalmeitjes, edamame en zeewier koekjes</i>	
Zalm- en coquilletartaar	15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, bosui, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en papadam</i>	
Gerookte paling en langoustines in't groen	18
<i>Gerookte paling en gebrande langoustine in groene kruidendressing, cress, haringkaviaar en uienrcroutons</i>	
Coquilles en mousseline van knolselderij	16
<i>Gebakken coquilles, puree van aardappel, knolselderij en knoflook met kerieboter en gedroogde pancetta</i>	
'Cacio e pepe' gamberi	14
<i>Spaghetti, pecorino, Parmezaanse kaas, zwarte peper met gambastaartjes (rode wilde Argentijnse)</i>	

Voorgerechten

Vegetarisch en vlees

Tom kha kai	9
<i>Shii take, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherytomaat</i>	
Brinjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadam</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	
Sopa de rabo de toro y Jamon Iberico	15
<i>Goed gevulde ossenstaartsoep met Ibericoham op toast</i>	
Escargots en champignons	14
<i>Met uienrcroutons in roomsaus met knoflook, zwarte peper en peterselie</i>	

Charcuterie	vanaf 2 personen	p.p. 16
<i>Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en magret de canard fume. Geserveerd met brood, en o.a. camarque boter, olijven en dadels</i>		

Lauwwarme salades

De salades zijn verkrijgbaar in 2 formaten kl. als voorgerecht en gr. als maaltijdsalade

Salade Landaise	kl. 14 gr. 24
<i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, buikspek en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterddressing</i>	
Warme geitenkaas salade	kl. 12 gr. 22
<i>'Chèvre Bûche' met truffelhoning uit de oven, pecan-en walnoten, vijgen, cranberries en Dijon mosterddressing</i>	

Hoofdgerechten

Lasagne con verdura grigliate	23
<i>Geroosterde aubergine, courgette, sivri peper, sjalot, zoete puntpaprika, passata, kappertjes, Taggiasche olijven, en Parmezaanse kaas. Geserveerd met burrata en rucola</i>	
Gado gado	23
<i>Lauwwarme Indische groenteschotel met seroendeng, kentang, gebakken uitjes, cassavekroepoek, ei, satésaus en driekleurenrijst</i>	
Zeebaars 'Libanese style'	27
<i>Gebakken zeebaars op platbrood met zhug, salade van spinazie, artisjok, olijven, rode ui, pijnboompitten, gekonfijte tomaat, raita, cranberries en harrisa</i>	
Provençalse tonijn salade	28
<i>Geroosterde verse tonijn op een salade met gegrilde groenten, olijven, ei, kappertjes, ansjovis, French dressing en Dijonmayonaise</i>	
Thaise zalm en lamsoren	25
<i>Zalmfilet, tom kha kai, beukenzwammen, shii take, tomaatjes, lamsoren en zeekraal. Groenterijst.</i>	

Rendang	26
<i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, groenterijst en cassavekroepoek</i>	

Spaghetti Caprese	23
<i>Verse spaghetti, passata, gekonfijte tomaat, burrata en gedroogde Culatello ham</i>	

Eendenfilet met truffel morieltjessaus	30
<i>Rose gebakken eendenfilet, gegrilde groene asperges, aardappelmousseline en een roomsaus van truffel</i>	

Wisselende steak	dagprijs
------------------	----------

Black Angus sukade	29
<i>Langzaam gegaarde sukade, Bordelaisesaus, groene asperges van de grill en mousseline van aardappel en knolselderij</i>	

SPECIAL

Vanaf 2 personen

Bouillabaisse

Royaal gevulde Provençalse visschotel. Een rijk gevulde soep met tomaat en paprika. Verschillende verse visfilets en schaal- en schelpdieren. Geserveerd met stokbrood, croutons en rouille. 35 p.p.

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Salade	5
<i>Gemengde sla, gemarineerde cherytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	

Bourgondische kaasplank	14
<i>5 soorten kaas met o.a. Schiemonnikoger kaas en notenbrood</i>	

Desserts

Flat white Martini	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
Eton mess 'De4Dames'	13
<i>Cranberries, aardbeien, meringue, mascarpone en aardbei sorbetijs</i>	
Chocolade pacannoten taart	14
<i>Chocolade mousse, frambozen espuma en bloedsinaasappelijs</i>	
Limoncello tiramisu	12
<i>Mascarpone, lange vingers, limoncello, lemoncurd en vers rood fruit</i>	
Wisselend dessert	zie weekspecials

Dinerkaart



Heeft u een lekker wijntje gedronken?

Dit jaar is onze wijnwinkel en kledingzaak Moody's aan de Middenstreek geopend.

Daar vindt u een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

Naast onze wijnen is daar meer te shoppen, kom gerust langs !

