

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>Frans vinaigrette en crostini's</i>		
6 Truffelkroketjes		10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>		
8 Old Amsterdam kaasbitterballen	<i>Dijonmayonaise</i>	8
Ebi fry shrimp		12
<i>4 Gefrituurde grote garnalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>		
4 of 8 Rundvlees bitterballen	<i>Dijonmayonaise</i>	5 / 9
4 Wieringer garnalenkroketjes		11
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>		
Ossenworst		11
<i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing, en sesamsaus</i>		
Broodplankje	vanaf 2 pers.	6 p.p.
<i>Baguette uit de oven, gezouten Camarqueboter, zeewieraioli, olijven en tapenade van gekonfijte tomaat</i>		

Seafood voorgerechten

OESTERS <i>Vanaf 3 stuks</i>		
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>		
Zalm- en coquilletartaar		15
<i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, bosui, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en papadum</i>		
Gerookte paling en langoustines in't groen		18
<i>Gerookte paling en gebrande langoustine in groene kruidendressing, cress, haringkaviaar en uienroulons</i>		
Coquilles en mousseline van knolselderij		16
<i>Gebakken coquilles, puree van aardappel, knolselderij en knoflook met kerrieboter en gedroogde pancetta</i>		

Voorgerechten

Vegetarisch en vlees

Tom kha kai		9
<i>Shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherytomaat</i>		
Brinjal met fetatzatziki		12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadum</i>		
Burrata en tomaat		12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>		
Japanese beef carpaccio		16
<i>Plakjes rauwe lendebeefstuk, ponzu, hoi sin, veldsla, cress, bosui, wasabimayonaise, edamame, gebakken uitjes en cashewnoten</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 uienroulons in roomsaus met knoflook, zwarte peper en peterselie</i>		
Spaghetti Caprese		14
<i>Verse spaghetti, passata, gekonfijte tomaat, burrata en gedroogde Culatello ham</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 verdure grigliate		23
<i>Geroosterde aubergine, courgette, sivi 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 harris</i>		

Provençaalse tonijn salade		28
<i>Geroosterde verse tonijn op een salade met gegrilde groenten, olijven, ei, kappertjes, ansjovis, French dressing en Dijonmayonaise</i>		
Spaghetti di Mare		27
<i>Verse spaghetti, lamsoren, huisgemaakte passata, knoflook, langoustines, gamba's, octopus, en coquilles</i>		
Rendang		26
<i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, groenterijst en cassavekroepoek</i>		
Eendenborst met morielje-truffelsaus		30
<i>Rose gebakken eendenfilet, gegrilde groene asperges, aardappelmousseline en een roomsaus van truffel</i>		
Wisselende steak	dagprijs	
Black Angus sukade		29
<i>Langzaam geëgaarde sukade, Bordelaisesaus, groene asperges van de grill en mousseline van aardappel en knolselderij</i>		

SPECIAL

Vanaf 2 personen

Bouillabaisse

Royaal gevulde Provençaalse 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 <i>met Dijonmayonaise</i>		4
Salade		5
<i>Gemengde sla, gemarineerde cherytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>		

Bourgondische kaasplank		14
<i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogger 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 pecannoten taart		14
<i>Chocolade mousse, frambozen espuma en bloedsinaasappels</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 !

