

Lunchkaart

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 <i>Franse vinaigrette en crostini's</i>	10
6 Truffelkroketjes <i>'Oma Bobs' met rucola en truffelmayonaise</i>	10
8 Old Amsterdam kaasbitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	8
Ebi fry shrimp <i>4 Gefrituurde grote gamalen, sriracha, yuzu mayonaise, koriander en bosui</i>	12
4 of 8 Rundvlees bitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	5 / 9
4 Wieringer garnalenkroketjes <i>Comichans en Dijonmayonaise</i>	11
Ossenworst <i>Amsterdamse ossenworst, komkommeratjar, gebakken uitjes, bosui, wasabidressing, en sesamsaus</i>	11
Broodje met Bella Crignola olijven en extra vergine olijfolie met oude balsamico	7

Belegde broodjes

Donker desem Vegan <i>Tomatentapenade, avocado, rucola, pittenmix en vegan mayonaise</i> <ul style="list-style-type: none">met een ½ bol burrata	8 + 4
Donker desem Friese boeren kruidnagelkaas <i>Appelstroop, rucola, mosterd dressing en cranberries</i>	7
Stokbrood Amsterdamse ossenworst <i>Oude kaas, rucola, rode ui, zwarte peper en truffelmayonaise</i>	9
2 Rundvleeskroketten met donker desembrood	9
2 Waddengarnalen kroketten met donker desembrood	13

Seafood voorgerechten

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

Blikje Beari kaviaar 30 gram <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45
Zalm- en coquilletartaar <i>Rauwe zalm, coquille, komkommer, bosui, zalm- en haringkaviaar, ponzu, sesamsaus en papadum</i>	15
Gerookte paling in't groen <i>Palingfilet in een groene kruidensaus met zoete pikante pepertjes, veldsla, cress en croutons van uienbrood</i>	17
Argentijnse garnalen cocktail <i>Staatjes van Argentijnse wilde gamba's, avocado, ijsbergsla en een klassieke romige cocktailsaus</i>	15

Voorgerechten vegetarisch en vlees

Tom kha kai <i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherrytomaat</i>	9
Brinjal met fetatzatziki <i>Spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadum</i>	12
Pomodorisoepp <i>Geconcentreerde soep van pomodori tomaten met knapperige uienbroodjes</i>	7
Burrata en tomaat <i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
Japanese beef carpaccio <i>Plakjes rauwe lendebeefstuk ponzu, hoisin, veldsla, bosui, wasabimayonaise, edamame, gebakken uitjes en cashewnoten</i>	16
Jamon Iberico (80 gram) <i>Pata Negra met toast en salsa van gekonfijte tomaat</i>	17
Fregola in Chorizo-Nduja saus <i>Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika</i>	15
Caesar salade <i>Little gem, croutons, ei, Parmezaanse kaas zontomaatjes en caesardressing</i> <ul style="list-style-type: none">met warme kippendijenmet blikje Ortiz ansjovis (minder zout en boterzacht)	11 14 17

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, camarque boter, olijven en dadels</i>		

Lauwwarme salades

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

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

Patatje rendang <i>Krokant gebakken frites met rendang, bosui, komkommeratjar, gebakken uitjes, seroendeng en mayonaise</i>	17
---	----

Hoofdgerechten

Lasagne con verdure grigliate <i>Geroosterde aubergine, courgette, sivi peper, sjalot, zoete puntpaprika passata, kappertjes, Taggiasche olijven en Parmezaanse kaas Geserveerd met burrata en rucola</i>	23
Vissoep <i>Rijk gevulde romige vissoep met vis schaal -en schelpdieren. Geserveerd met brood en rouille</i>	18
Spaghetti di Mare <i>Verse spaghetti, lamsoren, huisgemaakte passata, knoflook, langoustines, gamba's, octopus, en coquilles</i>	27
Zeebaars 'Lebanese style' <i>Gebakken zeebaarsfilet en gegrilde groene asperges op een salade van parelcouscous met zhug, cranberries, olijven, artisjok en pijnboompitten. Met gekonfijte tomaat, crème fraîche en harissa</i>	27
Couscous 'Lebanese style' <i>Gegrilde groene asperges, courgette, zoete puntpaprika en witlof op een salade van parelcouscous met zhug, cranberries, olijven, artisjok en pijnboompitten. Met gekonfijte tomaat, crème fraîche en harissa</i>	24
Wisselende steak	dagprijs

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
'Italian frites' <i>Knapperige frites, zwarte peper, truffelmayonaise en vers geraspte Parmezaanse kaas</i>	8
Salade <i>Gemengde sla, gemarineerde cherrytomaatjes, kappertjes, croutons, olijven en caesardressing</i>	5

Bourgondische kaasplank

5 soorten kaas met o.a. Schiemonnikogel kaas en notenbrood

Desserts

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

Klassieke sorbet <i>Royale ijscoupe met o.a. vanillerooms, aardbeisorbet, mangosorbet, vers fruit en slagroom</i>	11
---	----

Lunchkaart



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 !

