

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 mosterdvinaigrette en tomatenbrood</i>	
6 Truffelkroketjes	10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	
8 Old Amsterdam kaasbitterballen	8
<i>Dijonmayonaise</i>	
Karaage	10
<i>Japanees gefrituurde crispy kipdijstukjes met limoen, teriyaki, sesamzaad, bosui en yuzu mayonaise</i>	
4 of 8 Rundvlees bitterballen	5 / 9
<i>Dijonmayonaise</i>	
4 Wieringer garnalenkroketjes	11
<i>Cornichons en Dijonmayonaise</i>	
Ossenworst	11
<i>Amsterdamse ossenworst, tiny pepper, bosui, sesamsaus en furikake</i>	

Gerechten met formaat van een voor-of tussengerecht

Tomaten-paprikasoep	7
<i>Soep van gepureerde pomodori tomaten en rode en gele puntpaprika met pistou en knoflooktoast</i>	
Tom kha	9
<i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui en cherytomaat</i>	
Brinjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en pappadam</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	
Gemarineerde zalm	15
<i>Met zeezout en zwarte peper gemarineerd, mierikswortel, framboos en komkommerschuim</i>	
Tartaar van tonijn en zalm	16
<i>Zoetzure tomaat, sesamsaus, nori-crunch en avocado</i>	
Coquilles en langoustines	18
<i>Gebakken coquilles en langoustinestaartjes op een Oosterse venkelsalade met haringkaviaar</i>	
Vitello tonato	16
<i>Kalfsrosbief, tonijncrème, ansjovis, olijven, tiny pepper en tomatencroutons</i>	
Jamon Iberico (80 gram)	18
<i>Pata Negra met een tapenade van zongedroogde tomaat en truffel met toast</i>	
Beef tataki	17
<i>Plakjes kort aangebakken biefstuk met ponzu, avocado, komkommer en nori-crunch</i>	

Gegrilde octopus en paprika 16
Poivronade, mousseline van aardappel en knolselderij en gerookte paprikapoeder

Fregola in Chorizo-Nduja saus 14
Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika

Petite daube à la Provençale 15
In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençaalse kruiden, olijven en pistou met verse linguine

Charcuterie vanaf 2 personen p.p. 16
Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Paisanella en magret de canard fume. Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels

OESTERS Vanaf 3 stuks

French style per stuk 4
Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco

Japanese style per stuk 4,5
Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké

Nordic style per stuk 5
Zalmtartaar, crème fraîche en haringkaviaar

Gegratineerd per stuk 5
Camargue boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas

Blikje Beari kaviaar 30 gram 45
Blini's, boter en crème fraîche

Hoofdgerechten

Herfstsalade paddenstoelen 24
Gebakken paddenstoelen, artisjok, hazelnoot, cashewnoot, gekarameliseerde ui, zoetzure truffeldressing en burrata

Poivronade en linzenrijst 25
Provençaalse stoof van geroosterde rode en gele paprika, tomaat en knoflook met verse kruiden. Geserveerd met gekruide linzen-rijst

Zalm en zuurkool 26
Zacht gegaarde zalmfilet op Gewürztraminer zuurkool met rösti, beurre blanc en zalmeitjes

Linguine di mare 28
Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook

Langoustine a la plancha 29
Halve langoustinestaartjes gebakken in dragon- en pernodboter en olijfolie met venkel, frites en Dijonmayonaise

Salade Landaise 26
Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterddressing

Rendang 26
De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, basmati rijst en cassavekroepoek

Daube à la Provençale 29
In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençaalse kruiden, olijven en pistou met verse linguine

Flat Iron peppersteak 33
Met zwarte peper ingewreven steak van 250 gram met pistou, harris, gefrituurde padrón pepers en frites

Eendenborst en zuurkool 28
Gebakken eendenborst op zuurkool met crispy pancetta, gekonfijte zilvertjes, morieltjessaus en rösti

SPECIAL

Seafood and Nduja

Coquilles, gamba's, octopus, langoustines, zeebaars en tonijn in een jus van Nduja en tomaat met chorizo, paprika, zeekraal en fregola

Vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.
39 p.p.

Optioneel ½ kreeftenstaart p.p. + € 8

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise 4

Italian frites 7
Knapperige frites, zwarte peper, truffelmayonaise en vers geraspte Parmezaanse kaas

Salade 6
Gemengde sla, zontomaatjes, kappertjes, croutons, olijven, vers geraspte Parmezaanse kaas en caesardressing

Desserts

Bourgondische kaasplank 14
5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentewegge

Flat white Martini 11
After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso

Sorbetijs en merengue 12
2 smaken sorbetijs op vanille-merengue met een lemongrass-lime leave rood fruit coulis

Espresso ijs 12
Met tiramisuschuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus

Trifle van bastogne en witte chocolade 11
Luchtige mousse van witte chocolade, mango, zwarte bes, merengue en bastogne

Stoofpeer met sabayon 10
Kaneel en kletsoppen

Wij informeren u graag over passende (dessert)wijnen. Zie ook onze naast de kaart specials.

Heeft u een allergie? Vraag onze bediening naar de mogelijkheden!

Dinerkaart



Heeft u een lekkere wijn gedronken?

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

Hier vindt u ook een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

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

