

Lunchkaart

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

BITES	
Mini artisjokken <i>Franse mosterdvinaigrette en tomatenbrood</i>	10
6 Truffelkroketjes <i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	10
8 Old Amsterdam kaasbitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	8
Karaage <i>Japanse gefrituurde crispy kipdijstukjes met limoen, teriyaki, sesamzaad, bosui en yuzu mayonaise</i>	10
4 of 8 Rundvlees bitterballen <i>Dijonmayonaise</i>	5 / 9
4 Wieringer garnalenkroketjes <i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>	11
Ossenworst <i>Amsterdamse ossenworst, tiny pepper, bosui, sesamsaus en furikake</i>	11
Bourgondische kaasplank <i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentewegge</i>	14

Belegde broodjes

Donker desem Vegan <i>Tomatentapenade, avocado, rucola, pittenmix en vegan mayonaise</i>	8
• met een ½ bol burrata	+ 4
Donker desem Friese boeren kruidnagelkaas <i>Appelstroop, rucola, mosterddressing 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

OESTERS Vanaf 3 stuks	
French style <i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	per stuk 4
Japanese style <i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	per stuk 4,5
Nordic style <i>Zalmtartaar, crème fraîche en haringkaviaar</i>	per stuk 5
Gegratineerd <i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	per stuk 5
Blikje Beari kaviaar 30 gram <i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	45

Cold and warm seafood

Lunchschaal vanaf 2 pers. 33 p.p.
Bereidingstijd minimaal 30 min.

* 4 oesters * zalm-tonijn tartaar sesamsaus
* gemarineerde zalm mierikswortel en framboos
* pel gamba's * blikje Minerva makreel
* blikje sardines * Hollandse gamalen
* 2 garnalenkroketjes
* roerbak langoustinestaartjes, octopus en coquilles met knoflook pistou en harissa
Brood, boter, aioli, tomatentapenade en cocktailsaus

Tom kha <i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherrytomaat</i>	9
Tomaten-paprikasoep <i>Soep van gepureerde pomodori tomaten en rode en gele puntpaprika met pistou en knoflooktoast</i>	7
Brinjal met fetatzatziki <i>Spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadum</i>	12
Burrata en tomaat <i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	12
Gemarineerde zalm <i>Met zeezout en zwarte peper gemarineerd, mierikswortel, framboos en komkommerschium</i>	15
Tartaar van tonijn en zalm <i>Zoetzure tomaat, sesamsaus, nori-crunch en avocado</i>	16
Vitello tonato <i>Kalfsrosbief, tonijncrème, ansjovis, olijven, tiny pepper en tomatencroutons</i>	16
Jamon Iberico (80 gram) <i>Pata Negra met een tapenade van zongedroogde tomaat en truffel met getoast knoflook brood</i>	18
Caesar salade <i>Little gem, croutons, ei, Parmezaanse kaas zontomaatjes en caesardressing</i>	11
• met warme kippendijen	+ 3
• met blikje Ortiz ansjovis (minder zout en boterzacht)	+ 6

Charcuterie

vanaf 2 personen p.p. 16

Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en magret de canard fume.
Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels

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, dadels en mosterddressing</i>	kl. 15 gr. 26
Herfstsalade paddenstoelen <i>Gebakken paddenstoelen, artisjok, hazelnoot, cashewnoot, gekarameliseerde ui, zoetzure truffeldressing en burrata</i>	kl. 14 gr. 24

Patatje rendang

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

17

Hoofdgerechten

Vissoep <i>Rijk gevulde romige vissoep met vis schaal -en schelpdieren. Geserveerd met brood en rouille</i>	18
Linguine di mare <i>Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook</i>	28
Daube à la Provençale <i>In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençaalse kruiden, olijven en pistou met verse linguine</i>	29

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

Desserts

Bourgondische kaasplank <i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentewegge</i>	14
Flat white Martini <i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	11
Sorbetijs en merengue <i>2 smaken sorbetijs op vanille-merengue met een lemongrass/lime leave rood fruit coulis</i>	12
Espresso ijs <i>Met tiramisu-schuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus</i>	12
Trifle van bastogne en witte chocolade <i>Luchtige mousse van witte chocolade, mango, zwarte bes, merengue en bastogne</i>	11
Stoofpeer met sabayon <i>Kaneel en kletsoppen</i>	10

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!

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 !

