

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	10	
Franse mosterdvinaigrette		
Aïolidip	8	
Aioli, mojo rojo en pistou met naan		
Padrón peper	7	
Gefrituurde Padrón pepers met zeezout, feta gerookte amandelen en grote gele rozijnen		
6 Truffelkroketjes	11	
Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise		
Karaage	11	
Tempura van kip met teriyaki, yuzumayonaise, furikaké en bosui		
4 of 8 Rundvlees bitterballen	5 / 10	
Dijonmayonaise		
4 Wieringer garnalenkroketjes	11	
met gefrituurde peterselie, Dijonmayonaise en mosterdkaviaar		

Belegde broodjes

Donker desem Friese boeren kruidnagelkaas	7	
Appelstroop, rucola, mosterddressing en cranberries		
Naan vegan	9	
Mojo rojo, avocado, pijnboompitten, veldsla, en asperge		
		+ bol buratta
Naan culatta	13	
Culatta (exclusieve Italiaanse 16 mnd. gedroogde ham), gekonfijte tomaat, mojo rojo, olijven, Parmezaanse kaas en pistou		
Naan tonijn	12	
Mojo rojo, tonijn, kappertjes, gekonfijte tomaat, olijven, ei en aioli		
2 Rundvleeskroketten van de Bourgondiër	10	
op desembrood, sla, mosterdkaviaar, augurk en Dijonmayonaise		
2 Waddengarnalen kroketten	13	
op desembrood, sla, mosterdkaviaar, augurk en Dijonmayonaise		

OESTERSVanaf 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		

Gerechten met het formaat van een voor- of tussengerecht

Tom kha	10	
Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, cherrytomaat, bieslookolie en koriander		
Avocado en olijvencrème	12	
Avocado met zwarte olijvencrème, Taggiasche olijven, gekonfijte tomaat en Topika olijfolie met perkament toast		
Burrata en tomaat	12	
Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing		
Tom kha zalm	14	
Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui, rode paprika, bieslookolie, koriander en verse zalmfilet		
Tonijnsteak	18	
Dicht geschroeide tonijnfilet met sesamzaad op auberginecurry met crispy kikkererwten en koriander		
Zalm tiradito	16	
Plakjes rauwe zalm in een marinade van mango en habanero pepertjes met mini komkommer, crispy kikkererwten en gekonfijte zoete biquinho pepertjes		
Tonijn ceviche	16	
Blokjes yellowvin tonijn, avocado, bosui, rode pepertjes, citrusdressing, en yuzumayonaise		

Jamon Iberico en Queso Pedro Ximenez	18	
Cebo Ibericoham en kaas van koe, schaap en geit verrijkt met zoete Pedro Ximenez sherry met balsamico zilverui en crumble van truffel		

Charcuterie		
vanaf 2 personen	p.p.	16
Culatta, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en Iberico chorizo		
Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels		

Salades

Salade Pluktuin	kl. 11	gr. 21
Gebakken oesterzwammen van de eilander pluktuin op een groene salade met o.a. rucola, balsamicodressing, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise		
Tagliata di manzo	kl. 15	gr. 26
Gebakken plakjes ossenhaas op een groene salade met o.a. rucola, balsamicodressing, zontomaatjes, olijven, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise		

Salade Landaise	kl. 15	gr. 26
Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterddressing		

Patatje rendang		
Krokant gebakken frites met rendang met salade, sesamdressing, gebakken uitjes en mayonaise		
17		

Hoofdgerechten

Vissoep	18	
Rijk gevulde romige vissoep met vis schaal -en schelpdieren. Geserveerd met brood en aioli		
Brinjalcurry	24	
Indiase kruidige auberginecurry met courgette en tomaat. Met kokosrijst, crispy kikkererwten en naan		
Linguine di mare	28	
Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook		
Boeuf Bourguignon	33	
Stoofpot van mals Black Angus beef en rode wijn met kruiden, knoflook, buikspek, wintergroenten en paddenstoelen.		

Seafood and Nduja		
De basis voor deze gerechten is een rijke volle jus van kippenbouillon, tomaat, chorizo en Nduja (een pittige smeerbare salami uit Calabrië)		
Gevuld met coquilles, gamba's, octopus, langoustinestaartjes en fregola		
32		

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4	
Sriracha frites	8	
Knapperige frites, srirachamayonaise en feta		
Salade	7	
Mesclun, komkommer, tomaatjes, bosui, gebakken uitjes, ei, mosterdzaad, bieslook en mosterddressing		

Desserts

Bourgondische kaasplank	14	
5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikoger kaas en krentenwegge		
Flat white Martini	11	
After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso		
Sorbetijs en merengue	12	
Twee smaken sorbetijs op vanille-meringue met een coulis van rood fruit, lemongrass en lime leave		
Espresso ijs	12	
met tiramisuschuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus		
Aardbeien Romanoff	13	
Aardbeien gemarineerd in onze limoncello met mint, mascarpone room en bourbon vanille-ijs		

Wij informeren u graag over passende (dessert)wijnen.

LUNCH



Heeft u een lekker wijntje gedronken?

In februari 2024 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 !

