

Lunch

Twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

Gerookte zalm & eiersalade € 17
Met rucola, rode ui en kappertjes

Rundercarpaccio € 16,5
Met parmezaan, pijnboompitten en gefrituurde kappertjes, naar keuze met truffel-, mosterdmayonaise of pesto

Dungesneden lamsham € 17
Ham bereid van lamsbout met een salade van aardappel, mayonaise, kappertjes en bosui met krokante rucola en balsamico-mayonaise

Twee draadjesvleeskroketten € 11
Twee ambachtelijke kroketten, geserveerd met Limburgse mosterd

Overjarige kaas € 12
Rotterdamse kaas met gemengde salade, komkommer, tomaat en balsamicostroop

Roomkaas met gegrilde groenten € 12
Rucola, balsamicostroop, komkommer, tomaat

Club sandwich € 17
Getoast brood met gebakken ei, krokant spek, gerookte kip, komkommer, tomaat, avocado spread en huisgemaakte chips

Salade

Salade met gerookte zalm en gebakken gamba's € 25
Gemengde salade met gerookte zalm, gebakken gamba's, croutons, olijven, komkommer en tomaat, franse dressing

Ceasarsalade € 26,5
Krokant gebakken kippendijen met little gem, olijven, croutons, Parmezaan, spek, gefrituurde kappertjes, kwarteleieren en ansjovismayonaise

Baguette

Gegaard buikspek € 17
Buikspek, witte zoet zure koolsalade, bosui en rode peper

Gezond € 14
Gerookte kipfilet, oude kaas, eiersalade, komkommer, tomaat en mosterdmayonaise

Twee gehaktballen in jus € 14
Gekruid half om half gehakt met mayonaise of mosterd

Warme gerechten

Licht pittige gamba's € 17
Gebakken gamba's met knoflook, rode peper, rode ui en peterselie, geserveerd met knoflookbrood van Turks brood

Biefstuk 125 gram of 250 gram € 22 / € 29
Gebakken biefstuk met ui, champignons, spek, romige kalfsjus en friet met mayonaise

Papardelle met truffelsaus € 19 / € 26
Verse papardelle met champignons, romige truffelsaus, Parmezaan en rucola

Soep van Vandaag Dagprijs
Dagverse soep, bereid met wisselende ingrediënten

Friet met mayonaise € 5,5

Truffel friet € 8
Friet met parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Zoete aardappelfriet met aioli € 6,5

Voor bij de borrel

Borrelplank (vanaf 2 personen) € 13,5
Een rijkgevulde plank om samen van te genieten: knapperig brood met smeuïge dip, gemarineerde olijven, huisgemaakte chips en een krokante notenmix. Aangevuld met fijne vleeswaren zoals spianata romana en serranoham, Rotterdamse overjarige kaas, vegetarische loempia's, krokant gebakken kippendijen en goudgele friet met mayonaise

Bittergarnituur (8 stuks) € 9
Een klassieke borrelmix, perfect om te delen. Kies gemengd of jouw favoriet: Mini frikandellen, kipnuggets, draadjesvleesbitterballen, vegetarische loempia's

KaasTengels (8 stuks) € 10
Krokante stengels gevuld met gesmolten oude kaas

Friet met mayonaise € 5,5

Truffel friet € 8
Friet met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Zoete aardappelfriet met aioli € 6,5

Baguette met huisgemaakte luchtige kruidenboter € 7,5

Baguette met een dip van oude kaas, pesto en mayonaise € 7,5

Huisgemaakte chips, olijven en notenmix € 10

Kaasproeverij € 16

Wisselende selectie van verfijnde kazen, met appelstroop, veenbessencompote en krokante crostini's

Rotterdamse overjarige kaas met Limburgse mosterd € 10

Spianata romana, serranoham en olijven € 13

Notenmix € 4,5

Mediterrane Olijven € 5

Appetizers

Mediterrane Olijven € 5
Groene en zwarte olijven, licht gekruid

Serranoham € 10
Dun gesneden, vol hartige smaak

Baguette kruidenboter € 7,5
Vers gebakken brood en smeuïge kruidenboter

Baguette met pesto-kaasdip € 7,5
Vers gebakken brood met romige dip van oude kaas, pesto en mayo.mayonaise

Voorgerechten

Champignons Dordogne € 8 / € 15
Krokant gefrituurd met aioli en verse kruiden

Geitenkaas in een spekjasje € 9 / € 16
Warm, zoet & hartig met peren en walnoten

Soep van Vandaag Dagprijs
Dagverse soep, bereid met wisselende ingrediënten

Dungesneden lamsham € 10 / € 18
Met frisse aardappelsalade, groene asperges en rucola en balsamico-mayonaise

Sappig buikspek met pit € 9 / € 16
Sappig buikspek met zoetzure koolsalade, bosui en subtiele rode peper

Rundercarpaccio € 9 / € 16
Dungesneden rund, Parmezaan, pijnboompitten en keuze uit truffel-, mosterd- of pesto

Roze garnalen cocktail € 9 / € 16
Garnalen met mandarijn, appel en romige cognacsaus

Zalmcombinatie € 17,5
Tempura, tartaar en focacciatost met gerookte zalm & avocado-mascarponespread

Licht pittige gamba's € 8 / € 16
Gebakken gamba's met knoflook, rode peper, ui en peterselie, geserveerd met knoflookbrood

Hoofdgerechten

Papardelle met truffelsaus € 19 / € 26
Verse papardelle met champignons, romige truffelsaus, Parmezaan en rucola

Gegrilde bospeen met bloemkool in een krokant jasje € 20 / € 27

Gegrilde bospeen en bloemkool in krokant jasje, met romige aardappelpuree van edamame bonen en spinazie, afgewerkt met lichte sojalak

Geroosterde porchetta € 22 / € 26
Rollade van malse porchetta met gegrilde seizoensgroenten, kalfsjus en goudbruine kriel

Ossenhaas 160 gram € 34
Gebakken ossenhaas met ui, champignons, spek, romige kalfsjus en friet met mayonaise

Biefstuk 125 gram of 250 gram € 22 / € 29
Gebakken biefstuk met ui, champignons, spek, romige kalfsjus en friet met mayonaise

Surf & turf van kalfsoester € 24 / € 31
Gebakken kalfsoester met gebakken gamba's, zacht gestoofde spitskool en romige aardappelpuree, afgewerkt met klassieke garnalenjus

Noordzeetong € 45
In roomboter gebakken noordzeetong, geserveerd met kriel en boterjus

Schelvisfilet op de huid gebakken € 23 / € 28
Gebakken schelvisfilet met romige risoni, roergebakken paksoi en beurre blanc

Nagerechten

Broodpudding € 12
Luchtige huisgemaakte broodpudding met frisse rabarbercompote en frambozensorbet

Aardbeien Romanoff € 15
Slagroom met aardbeiensaus en een vleugje wodka, geserveerd met vanille-ijs, verse aardbeien en koekcrumble

Parfait genieten € 12
Zachte vanilleparfait met spekkeok en bastognekoek, afgewerkt met fluweelzacht gebrand eiwitshuim

Kaasproeverij € 16
Wisselende selectie van verfijnde kazen, met appelstroop, veenbessencompote en krokante crostini's

Boterkoek € 9
Huisgemaakt en smeuïg, geserveerd met slagroom en vanille-ijs

Chocoladebrownie € 9
Rijke huisgemaakte brownie met slagroom en vanille-ijs

Klein GENIETEN € 8
Een selectie van boterkoek, brownie, appelkruimeltaart, pindarotsen en mokkabonen

Speciaal Koffie € 10
Koffie met slagroom, verkrijgbaar in diverse varianten: French, Irish, Spanish, Italian, Licor 43, Baileys en D.O.M. Benedictine