

Lunch

Rotterdamse overjarige kaas met gemengde salade, komkommer, tomaat en balsamicostroop op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 12

Roomkaas met gegrilde groenten Rucola, balsamicostroop, komkommer, tomaat op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 12

Rundercarpaccio met parmezaan, pijnboompitten en gefrituurde kappertjes, naar keuze met truffel-, mosterdmayonaise of pesto op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 16,5

Kalfstartaar aangemaakt met olie, knoflook, kappertjes, peterselie en ui met een bieslookmayonaise op toast van wit of bruin rustiek brood

€ 16,5

Twee draadjesvleeskroketten geserveerd met Limburgse mosterd op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 11

Twee gehaktballen in jus met mayonaise en mosterd op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 14

Club sandwich, getoast brood met gebakken ei, uitgebakken spek, gerookte kip, komkommer, tomaat, avocado spread en huisgemaakte chips op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 17

Gerookte zalm en roomkaas met rucola, rode ui en kappertjes op twee belegde witte of bruine rustieke boterhammen

€ 16

Gerookte paling, gerookte zalm en Hollandse garnalen met cocktailsaus en toast met roomboter

€ 18,5

Salade met gerookte zalm en gebakken gamba's met croutons, olijven, komkommer en tomaat, Franse dressing met wit of bruin rustiek brood

€ 23

Salade met burata, rode biet een dressing van bramen, een olie van pistache en crunch van pistache met wit of bruin rustiek brood

€ 20

Warme gerechten

Gele curry met verschillende seizoensgroenten geserveerd met basmati rijst en naanbrood

€ 25

Spaghetti met gebakken gamba's in olie, peper, peterselie, bosui, prei en knoflook 6st. of 12st.

€ 19 / € 25

Biefstuk 125 gram of 250 gram geserveerd met gebakken ui, champignons en spek, friet met brandal-mayonaise en pepersaus

€ 23 / € 29

Dubbele smashburger op een potatobun met augurk, uitgebakken spek, ui, little gem, burgersaus en cheddarkaas

€ 25

Dagverse soep, bereid met wisselende ingrediënten

dagprijs

Friet met mayonaise

€ 5,5

Friet met parmezaanse kaas en truffelmayonaise

€ 8

Zoete aardappelfriet met aioli

€ 6,5

Voor bij de borrel

Borrelplank (vanaf 2 personen) Brood met pesto-kaasdip, gemarineerde olijven, huisgemaakte chips, krokante notenmix, spianata romana en serranoham, rotterdamse overjarige kaas, honey orange glazed chicken en friet met mayonaise

€ 13,5

Nacho's met gesmolten cheddarkaas, rode ui, jalapeno, guacamole en creme fraiche

€ 14

Bittergarnituur (8 stuks) Mini frikandellen, kipnuggets, draadjesvleesbitterballen, vegetarische loempia's

€ 9

KaasTengels (8 stuks)

Honey orange glaces chicken met miso creme en bosui

€ 15

Friet met mayonaise

€ 5,5

Friet met parmezaanse kaas en truffelmayonaise

€ 8

Zoete aardappelfriet met aioli

€ 6,5

Tafelbol met kruidenboter

€ 7,5

Tafelbol met pesto-kaasdip

€ 7,5

Kaasproeverij van verschillende wisselende selectie van verfijnde kazen, met appelstroop, veenbessencompote en krokante crostini's

€ 16

Rotterdamse overjarige kaas met Limburgse mosterd

€ 10

Spianata romana 50 gram

€ 8

Serranoham 50 gram

€ 10

Ibericoham 50 gram

€ 15

Gemarineerde groene en zwarte olijven

€ 5

Om mee te beginnen

Gemarineerde groene en zwarte olijven

€ 5

Serranoham 50 gram

€ 10

Ibericoham 50 gram

€ 15

Pan con tomate 2 st.

€ 8

Pan con tomate 2st. met Iberico ham

€ 11

Tafelbol met kruidenboter

€ 7,5

Tafelbol met pesto-kaasdip

€ 7,5

Voorgerechten

Tataki van watermeloen met sojalak, chips van zeewier en casave chips

€ 8 / € 14

Burata met rode biet een dressing van bramen, een olie van pistache en crunch van pistache

€ 15

Dagverse soep, bereid met wisselende ingrediënten

dagprijs

Kalfstartaar aangemaakt met olie, knoflook, kappertjes, peterselie en ui met een bieslookmayonaise, knoflooktoast

€ 10 / € 16

Honey orange glazed chicken met miso creme en bosui

€ 15

Rundercarpaccio met parmezaan, pijnboompitten, gefrituurde kappertjes en keuze uit truffel-, mosterdmayonaise of pesto

€ 9 / € 16

Taco gevuld tonijn, jalapeno, avocado, sesam en edamame bonen en een licht pittige mayonaise 2st. of 3st.

€ 16 / € 24

Gerookte paling, gerookte zalm en Hollandse garnalen met cocktailsaus en toast met roomboter

€ 18,5

Gebakken gamba's in olie, peper, peterselie en knoflook met toast van Turks brood 5st. of 10st.

€ 9 / € 16

Hoofdgerechten

Groenten in een krokant jasje met een stampot van aardappel, ei, edamame bonen, peterselie en een saus van soja en limoen

€ 25

Gele curry met verschillende seizoensgroenten geserveerd met basmati rijst en naanbrood

€ 19 / € 26

Spies van varkenshaas met gebakken kriel, bonen omwikkeld in spek en champignonroomsaus

€ 18 / € 25

Rietvelder rund

Gebakken ossenhaas 160 gram Biefstuk 125 gram of 250 gram Geserveerd met gebakken ui, champignons en spek, friet met brandal-mayonaise en pepersaus

€ 34

€ 23 / € 29

Dubbele smashburger op een potatobun met augurk, uitgebakken spek, ui, little gem, burgersaus en cheddarkaas

€ 25

Gestoomde scholfilet gevuld met een farce van zalm met aardappelmousseline, kerrie venkel, gefrituurde kappertjes en beurre blanc

€ 22 / € 29

Spaghetti met gebakken gamba's in olie, peper, peterselie, bosui, prei en knoflook 6st. of 12 st.

€ 19 / € 25

Nagerechten

Krokante bodem gevuld met rood fruit, mousse van passievrucht en gemarineerd rood fruit

€ 14

Wentelteefje van brioche brood met pecankaramelijs en een saus van baileys

€ 12

Franse soes gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus

€ 12

Kaasproeverij van verschillende wisselende selectie van verfijnde kazen, met appelstroop, veenbessencompote en krokante crostini's

€ 16

Boterkoek geserveerd met slagroom en vanille-ijs

€ 9

Chocoladebrownie slagroom en vanille-ijs

€ 9

Klein GENIETEN een selectie van boterkoek, brownie, appelkruimeltaart, pindarotsen en mokkabonen

€ 8

Espresso martini Kahlúa, wodka en espresso

€ 11

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

€ 10

