

MENUKAART

Om mee te beginnen

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 7

Voorgerechten

Soep van het moment (v)

Onze medewerkers vertellen u dat maar al te graag 8,5

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 14,9

Italiaanse salade (v)

Een salade met burrata, in pesto gemarineerde Cherrytomaatjes, pijnboompitten en balsamicostroop geserveerd met een crostini 13,5

Tomatensoep (v)

Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 8

Gamba's

5 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust in kikkoman, geserveerd met knoflook- mayonaise en een broodje om te dopen 15,7

Hoofdgerechten

Kipspies met satésaus

Een spies van kippendijen, geserveerd met een satésaus, kroepoek, atjar en gefrituurde uitjes 23,9

**Onze chef heeft bewust gekozen voor kippendijen. Deze zijn gaar en mals maar kunnen tijdens het garen rosé blijven.*

Vangst van de dag

Vraag onze bediening wat de chef vandaag weer heeft binnen gehengeld.

Vlees van de week

Wisselend vlees- of gevogelte gerecht met bijpassend garnituur van de chef

Wok Bangkok

Kippendij gewokt in zoetzure sesamsaus, met verse groente en taugé. Geserveerd met mie 23,9

Gevulde aubergine (v)

Aubergine, gevuld met Italiaanse groenten en gegratineerd met Gorgonzola kaas 22,9

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites, salade en mayonaise, tenzij anders vermeld.

Nagerechten

Purmaryn Proeverij

Laat u verrassen!
Een feestelijke selectie van kleine desserts, om samen van te genieten. Te bestellen vanaf 2 personen 11,5

Wereldse koffie

Zoals Irish, French, Spanish of Italian coffee 9

Coupe Bertrand

Luchtige mascarpone mousse met Bastogne kruimels en karamelsaus 8

2 bolletjes vanille-ijs

Met karamelsaus en verse slagroom 8

Koffie met 3 bonbons

Een mix van puur, melk en/of witte chocolade 6,5

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.