

# MENUKAART

## OM MEE TE BEGINNEN

*Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 6*

## VOORGERECHTEN

### **Soep van het moment (v)**

*Onze medewerkers vertellen u dat maar al te graag 7*

### **Tomatensoep (v)**

*Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 7*

### **Carpaccio**

*Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 13,9*

### **Burrata**

*Met gemarineerde cherrytomaatjes, pesto en balsamico 12,5*

## HOOFDGERECHTEN

### **Kipspies met satésaus**

*Een spies van kippendijen, geserveerd met een huisgemaakte satésaus, kroepoek, atjar en gefrituurde uitjes 19,9*

*\*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 kok vandaag weer heeft binnen gehengeld 23,9*

### **Wok Bangkok**

*Kippendij gewokt in zoetzure sesamsaus, met verse groente en taugé. Geserveerd met mie 19*

### **Stoofpotje van rund**

*Rundersukade, gestoofd in bockbier, geserveerd met rode kool en aardappelpuree 22,4*

### **Gevulde courgette(v)**

*Courgette gevuld met diverse groenten en gratineerd met oude Beemsterkaas 23,5*

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

## NAGERECHTEN

### **Coupe Bertrand**

*Luchtige mascarpone mousse met Bastogne kruimels en karamelsaus 8*

### **Dame Blanche**

*Twee bollen vanille-ijs met slagroom en chocoladesaus 8*

### **Wereldse koffie**

*Zoals Irish, French, Spanish of Italian coffee 9*

### **Koffie met 3 bonbons**

*Een mix van puur, melk en/of witte chocolade*

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

*Vraag het een medewerker.*