

menu van de chef



3 gerechten 42.5 | 4 gerechten 52.5 | 5 gerechten 62.5
begeleidende wijn 7.5 per glas

à la carte menu

voorgerechten

zalm huis gepekeld met tom kha-schuim, zeekraalcrème en een kruidenolie	18
vitello tonato kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes, citroen en rucola	15
caprese mozzarella, basilicumcrème en tomatenijs uit eigen keuken	14
carpaccio op aziatische wijze met wasabi, hoisinsaus, zeewiercrumble en soja kaviaar	16

tussengerechten

eend krokant gebakken met zoete aardappel en laurierjus	16
ravioli met gamba, peterseliejus en een krokantje van octopus	14
bloemkool uit de oven met een romige uiencrème en een taartje van paddenstoelen	13

hoofdgerechten

rundersteak 180 gram met aardappel, seizoensgroenten en een jus van rode wijn met zwarte knoflook	32
pasta linguine met bospaddenstoelen in een romige truffelsaus	22
prei geroosterd met bulgur, seizoensgroenten en een lichte kerriesaus	20
kabeljauw gebakken met een kruidenkorst, aardappelmousseline en witte wijnsaus	28
burger angus beef op brioche met mango-mayonaise, uienchutney, cheddar en friet	22

bijgerechten gemengde salade / friet / brood	5
---	---



nagerechten

cheesecake	10
met rood fruit en huisgemaakt yoghurtijs	
dame blanche	9.5
vanille-ijs met warme chocoladesaus en een romige panna cotta	
kaasplank	15
een selectie van mooie kazen met appelstroop en kletzenbrood	
koffie met friandises	8.5
diverse kleine zoetigheden	

speciale koffies

8.5

irish koffie
french koffie
italian koffie
spanish koffie

likeuren

5.5

grand marnier
cointreau
amaretto
baileys
frangelico
tia maria
sambuca
liqor 43
limoncello

digestieven

calvados busnel vsop	7
courvoisier vsop	9
chateau montfaud vsop	8.5
nonino grappa prosecco bianco	9.5
nonino grappa moscato	8.5
nonino grappa cuvée antiqua	12.5
sterkwater zwaar eycken	15
de stercke steenberg	10.5

whisky's

highlandpark 10y	8
laproig 10y	10
the balvenie double wood 12y	10
oban 14y	15

lunch

van 12.00 uur t/m 15.00 uur



boerenbrood

bruschetta

drie bruschetta's met tomaat en aceto balsamico

8.5

carpaccio van rund

met truffelcrème en parmezaanse kaas

11.5

caprese

mozarella met tomaat en zachte basilicummayonaise

9.5

vitello tonato

kalfsmuis met tonijncrème en kappertjes

12.5

warm

soep van de dag

met brood

8.5

twaalfuurtje

spiegelei met ham en kaas op boerenbrood, een soepje en een rundvleeskroket van holtkamp

13.5

uitsmijter

drie spiegeleieren met ham en kaas op boerenbrood

12.5

brie overbakken

met honing en gemengde noten uit de oven

11.5

kroketten van holtkamp

twee ambachtelijke kroketten op brood met gulpener mosterd

12.5

tosti

ham en kaas op boerenbrood uit de oven met ketchup

8.5

burger

angus beef op brioche met mango-mayonaise, uienchutney, cheddar en friet

22

bijgerechten gemengde salade / friet / brood

5

voor bij de borrel



borrelplank bruis (± 2 pers)	25
selectie van mooie vleeswaren en heerlijke bites van onze kaart	
borrelplank magnum (± 4 pers)	45
selectie van mooie vleeswaren en heerlijke bites van onze kaart	
charcuterie	18.5
mix van mooie vleeswaren, ingelegde groenten en cornichons	
bruschetta classica (3 stuks)	8.5
gegrild brood met tomaten, basilicum, knoflook en olijfolie	
kaasplank	15
selectie van mooie kazen met appelstroop en kletzenbrood	
bitterballen van holtkamp (7 stuks)	9.5
draadjesvleesbitterbal met mosterd	
borrelmaatjes (12 / 18 stuks)	14.5 / 20
gemengd bittergarnituur met mosterd, mayonaise en chilisaus	
calamares	9.5
gefrituurde inktvisringen, geserveerd met aioli en citroen	
torpedeo garnaal (8 stuks)	9.5
met limoenmayonaise	
portie olijven	5.5