

## FOODS

voor borrel en diner

*Kleine keuze gerechtes, geschikt voor zowel borrel als diner. Gerechtes worden na bereiding direct uitgeserveerd.*

### KOUDE

#### **Broodplank** 3.25 p.p.

Breekbrood en ciabatta met smeersels en Siciliaanse Capponata

#### **Carpacciobonbon** 9.00

4 bonbons van carpaccio gevuld met kruidensla, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

#### **Gerookte zalm-bonbon** 9.50

4 bonbons van gerookte zalm, gevuld met roomkaas, verse bieslook en kappertjes

#### **Vitello tonnato** 9.50

Rosé gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, rode ui en kappertjes

#### **Tataki van tonijn** 10.00

Gebrande tonijn met sesam, sojasaus, zeeviersalade en sojaboontjes

#### **Groentestengels met dips** 4.50

Komkommer, paprika, bleekselderij en wortel, geserveerd met yoghurt dip en knoflooksaus

## WARM

### **Biefstukpuntjes 7.50**

Roergebakken biefstukpuntjes met sojasaus en sesam, geserveerd met sojaboontjes en een oosterse yoghurt dip

### **Spiesje varkenshaas 8.50**

2 varkenshaasspiesjes omwikkeld met Italiaanse pancetta, geserveerd met gemarineerde paddenstoeltjes en een dip van pesto

### **Kippenvleugels Hoisin 7.00**

Gemarineerde kippenvleugels met Hoisin en sesamzaadjes, geserveerd met een oosterse yoghurt dip

### **Pulled Chicken 7.50**

2 petit broodjes pulled chicken, barbecuesaus en koolsalade

### **Gamba's in roomsaus 8.50**

6 gebakken gamba's in knoflook-roomsaus met brood

### **Paddenstoelenravioli 7.50**

Paddenstoelenravioli met gebakken paddenstoelen en groene asperges

Dinsdag t/m donderdag

Per 2 personen: 5 foods-gerechtjes naar keuze,  
incl. frites en salade € 21,50 p.p.

**Dordogne 7.50**

6 champignons Dordogne met knoflooksaus en brood

**Kaasstengels 5.50**

6 krokante stengels met oude kaas, geserveerd met sweet chilisaus

**Nacho's 9.00**

Nacho's met pulled chicken, tomaat, sjalot, guacamole, crème fraîche en gesmolten kaas

Ook vegetarisch te bestellen voor 6.50

**Wedges of rustieke frites 3.00 p.p.**

Met mayonaise

**Chorizokroketjes 5.50**

4 ambachtelijke chorizokroketjes van Cas Spijkers met mosterd

**Gambakroketjes 5.50**

4 ambachtelijke gambakroketjes van Cas Spijkers met sweet chilisaus

**Rundvleesbitterballen 5.00**

6 ambachtelijke rundvleesbitterballen met mosterd

## À LA CARTE

### VOORGERECHTEN

#### **Broodplank**

3,25 p.p.

Breekbrood en rustiek stokbrood met smeersels en Siciliaanse capponata

#### **Vitello Tonnato**

9,5

Rosé gebraden kalvsmuis met tonijn-mayonaise, rode ui en kappertjes

#### **Carpaccio**

11

Dungesneden rundercarpaccio met zontomaatjes, oude kaas, rucola, geroosterde pijnboompitjes en truffelmayonaise

#### **Ibérico ham**

12

Gedroogde Ibérico ham met buffelmozzarella, zontomaatjes, geroosterde pijnboompitjes en pestomayonaise



**Gamba's** 8,5  
Gebakken gamba's geserveerd in warme knoflooksaus met rustiek brood

**Champignons Dordogne V** 7,5  
Champignons in bierbeslag met rustiek brood en knoflooksaus

## HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met aardappel- en groentegarnituur en gemengde salade

**Varkenshaas in pancetta** 16,5  
Varkenshaas omwikkeld met Italiaanse pancetta, gebakken paddenstoelen en een romige paddenstoelensaus

**Bavette** 18,5  
Rosé gegaarde Schotse runderbavette van de grill met gebakken paddenstoelen en truffeljus

**Tournedos** 25,5  
Ossenhaastournedos met beurre noisette-saus en groenten van het seizoen

**Mixed grill** 23,5

Schotse runderbavette, Ibérico boneless ribs en een spiesje van gemarineerde kippendij geserveerd met beurre noisette-saus

**Tonijn** 21

Tonijn van de lava grill met een frisse salsa van tomaat, kappertjes, ui en peterselie

**Tagliatelle met gebakken gamba's en artisjokharten** 15

Tagliatelle in warme knoflookroomsaus met gebakken gamba's, artisjokharten, rucola en Parmezaanse kaas

**Ravioli** ✓ 14

Paddenstoelen-ravioli met oude kaas, groene asperges en zontomaatjes

## CHEF'S SHARING *(per gezelschap te bestellen)*

In 3, 4 of 5 gangen serveren we verschillende kleine gerechten. Deze zijn zowel van als buiten de kaart om en wisselen wekelijks. De gerechtjes worden midden op tafel gepresenteerd om lekker veel te proeven en te delen.

Geeft u het aan als u dieetwensen en/of allergieën heeft? Dan houden onze koks daar rekening mee. In het 5 gangenmenu serveren we een kaasplateautje voor het dessert. Houdt u niet van kaas, dan vervangen we deze door een frisse scroppino.

**3 gangen 32,50 p.p.**

**4 gangen 38,50 p.p.**

**5 gangen 45,00 p.p.**

## KINDERMENU

Frites met kipspiesje of beefburger van de grill 7,5

Frites met snack en saus naar keuze 4

Kinderijsje 2,5

## DESSERTS

**Lava cake** 6,5

Warm chocolade-cakeje met lopende vulling geserveerd met ijs en gezouten karamel

**Panna cotta** 6,5

Witte chocolade panna cotta met frambozencoulis en een bolletje ambachtelijk ijs

**Ambachtelijk ijs** 5,5

Verschillende soorten ijs met seizoensfruit en eigen gemaakte hangop

**Dessert proeverij** 8,5

Verschillende kleine desserts om van te snoepen zonder te hoeven kiezen

**Koffie Compleet** 6,5

Koffie naar keuze met friandises en een kleine crème brûlée