

VOORGERECHTEN | STARTERS

Coquilles met pompoen en worteljus, poeder van sinaasappel en koekje van inktvis Scallops with pumpkin and carrot gravy, orange powder and squid biscuit	€16.50
Ceviche van rauwe zalm met dun gesneden venkel rode ui en steranijs Ceviche of raw salmon with fennel, red onion and star anise	€11.75
Vitello tonnato op onze wijze met krokante wontons Vitello tonnato homemade with crispy wontons	€14.25
Tomaten bavaroise met gedroogde olijven en basilicummayonaise Tomato bavaroise with dried olives and basil mayonnaise	€12.25
Gerookte bietjes met gegrilde groene asperges en Balsamico vinaigrette Smoked beetroot with grilled green asparagus and Balsamic vinaigrette	€9.50
Soep van de markt Soup from the market	€7.50

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Mosselen met fregola gegaard in visbouillon met een kleine salade Mussels with fregola cooked in fish broth with a small salad	€20.00
Gegrilde en gerookte knolselderij met een crème van zoete aardappel chips van truffelaardappel en uiensoebise (VEGAN) Grilled and smoked celeriac with a cream of sweet potato chips of truffle potato and onion soubise	€18.50
Huisgemaakte vegan burger op een nigela bol, vegan kruidenyoghurt sla en verse friet Homemade vegan burger on a nigela bun, vegan herbs yogurt, lettuce and fresh fries	€17.50
Natuurvlees burger op een brioche bol met uienrelish, gerookt spek en Old Amsterdam kaas en verse friet Natural meat burger on a brioche bun with onion relish, smoked bacon and Old Amsterdam cheese and fresh fries	€18.50
Gebraden parelhoender met pot-au-feu garnituur gegaard in eigen fond Roasted guinea fowl with pot-au-feu garnish, cooked in its own stock	€22.50
Op de huid gebakken dorade met een crème van paprika, gegrilde groenten, cremolata en chips van biet Sea bream fried with a bell pepper cream and grilled vegetables, cremolata and beetroot chips	€20.00

Huisgemaakte tagliatelle met Pecorino kaas en antiboise Homemade tagliatelle with Pecorino cheese and antiboise	€18.50
Gegrilde rib-eye met oosterse jus en geroosterde groenten Grilled rib-eye with oriental sauce and roasted vegetables	€24.50
Surf en turf van gekonfijte kalfssukade en gamba's met wilde spinazie en polenta Surf and turf candied veal escalope, king prawns with wild spinach and polenta	€24.75
Paddenstoelen risotto met gefrituurde groenten (VEGAN) Vegan Mushroom risotto with fried vegetables	€18.50

NAGERECHTEN | DESSERT

Panna Cotta met rood fruit en tuille Panna Cotta with red fruit and tuille	€7.50
Bavaroise van passievrucht met een klets kop van amandel en sinaasappel Bavaroise of passion fruit with an almond and orange biscuit	€8.50
Bombe van Ruby chocolade met een saus van frambozen Bombe of Ruby chocolate with raspberry sauce	€7.00

SALADES | SALADS

Klassieke salade Nicoise met vers gegrilde tonijn en kruidendressing Classic Nicoise salad with freshly grilled tuna and herb dressing	€14.50
Salade van gegrilde groenten, gedroogde tomaatjes en Fourme D'Ambert en pompoenpitten. (ook vegan te bestellen met kikkererwten balletjes) Salad grilled vegetables, dried tomatoes and Fourme D'Ambert, pumpkin seeds. (can also be ordered vegan with chickpeas balls	€13.00
Salade van langzaam gegaarde entrecote met een dressing van gerookte walnoten en appel Salad of slow and low cooked sirloin steak with a dressing of smoked walnuts and apple	€14.50

Toeslag geldt alleen indien de slades als voorgerecht in een drie-gangen menu worden gekozen
Surcharge only applies if the salads are chosen as a starter in a three-course menu

BIJGERECHTEN | SIDES

Friet van "Friet Boutique" Fries from "Friet Boutique"	€4.50
Friet van "Friet Boutique" met Parmezaanse kaas en truffel olie Fries from "Friet Boutique" with Parmesan cheese and truffle oil	€7.50
Frisse salade Fresh salad	€4.50