



Herbs Garden Restaurant

STEL UW EIGEN 3-GANGEN DINER SAMEN

VOOR 29.75

HOOFDGERECHTEN

AARDE

- Huisgemaakte vegan burger** op een meergranenbol met gele wortel relish en paprika, geserveerd met friet 13.50
- Pasta** met verse pesto en krokante parmezaan 16.00
- Quiche** met gemengde paddestoelen en prei 12.50

WATER

- Mosselen** op Zeeuws-Vlaamse wijze, geserveerd met friet 22.50 (+2.5)
- Sliptong** met tartaarsaus, geserveerd met friet en salade 19.75
- Kabeljauw** met aardappel, prei en een saus van grove mosterd 22.00 (+2)

VUUR

- Hamburger** op een brioche bol met bacon, Stolwijker kaas en rode ui relish, geserveerd met friet 17.50
- "Bangers & Mash"** worstjes met gekarameliseerde uien op zachte aardappel puree 18.50
- Ribeye** met bearnaise saus, geserveerd met friet 24.50 (+4.5)

VOORGERECHTEN

- Soep** van geroosterde tomaten, paprika en pimenton 6.50
- Burrata** met basilicumolie en tomaten uit Osdorp 9.50 (+1)
- Caesar salade** met ansjovis, bacon en gepocheerd ei *klein* 8.50 *groot* 12.50 (+4.5)
- Gegratineerde mosselen** 8.50
- Gerookte wilde zalm** op blini met mierikswortel crème en rode biet 9.50 (+1)
- Garnalenkroket** met mosterdmayonaise en dulse 8.50
- Steak tartaar** met gepocheerd ei en toast 12.50 (+4.5)

BIJGERECHTEN 4.50

- Peterselie aardappelen
- Friet
- Seizoensgroenten
- Salade

DESSERTS

- Koekjesdeeg** met chocolade en crème fraiche ijs 8.50
- Sundae ijs** met chocolade saus, meringue en chocolade chips 7.50
- Karnemelk panna cotta** met zwarte bessen 7.50
- New York cheesecake** met bramen compote 5.50
- Nina's appeltaart** 5.50

Informeer ons over je allergieën



Herbs Garden Restaurant

CHOOSE YOUR OWN 3-COURSE DINNER

FOR 29.75

MAINS

EARTH

- Homemade vegan burger** on a whole grain bun with yellow carrot relish and bell pepper, served with fries 13.50
- Pasta** with fresh pesto and crispy parmesan cheese 16.00
- Quiche** with mixed mushrooms and leek 12.50

WATER

- Mussels** on "Zeeuws-Flemish" style, served with fries 22.50 (+2.5)
- Sole** with tartare sauce, served with fries 19.75
- Cod** with potatoes, leek and mustard sauce 22.00 (+2)

FIRE

- Beefburger** on a brioche bun with bacon, Stolwijker cheese and red onion relish, served with fries and salad 17.50
- "Bangers & Mash"** sausages with caramelized onions, served with mashed potatoes 18.50
- Ribeye** with bearnaise sauce, served with fries 24.50 (+4.5)

STARTERS

- Soup** from roasted tomatoes, bell pepper and pimenton 6.50
- Burrata** with basil oil and tomatoes from Osdorp 9.50 (+1)
- Caesar salad** with anchovies, bacon and poached egg *small* 8.50 *large* 12.50 (+4.5)
- Gratinated mussels** 8.50
- Smoked salmon** served on a blini with horseradish cream and beetroot 9.50 (+1)
- Shrimp croquette** with mustard mayonaise and dulse 8.50
- Steak tartare** with poached egg and toast 12.50 (+4.5)

SIDES 4.50

- Parsley potatoes
- Fries
- Seasonal vegetables
- Salad

SWEETS

- Cookie dough** with chocolate and crème fraiche ice cream 8.50
- Sundae ice cream** with chocolate sauce, meringue and chocolate chips 7.50
- Buttermilk panna cotta** with black currant 7.50
- New York cheesecake** with black berry compote 5.50
- Nina's apple pie** 5.50

Please inform us about your allergies