

MENU

STARTERS

(V) Brood 4

Gezouten boter. Olijfolie.

Garnalenbisque 8.5

Aardappelschuim. Gerookte paprika.

(V) Salade van seizoensgroenten 12.5

Hummus. Sjalot. Vinaigrette.

Huisgerookte zalm 12.5

Rode biet. Komkommer-yuzucrème. Sriracha kroepoek.

Steak tartaar 11.5

Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Eidooier. Brioche.

Carpaccio 11

Oude Beemsterkaas. Noten. Citroen.

MAINS

(V) Salade van seizoensgroenten 21.5

Rauw, gemarineerd en/of gegaarde groenten. Hummus. Jus van rode bieten.

(V) Parelgort risotto 19.5

Gebakken paddestoelen. Parmezaanse kaas. Truffel. Spinazie.

Vis van de dag (dagprijs)

Crème van bospeen en chermoula. Pestosaus van wortelloof.

Steak tartaar 17

180g rauw Hollands Rund. Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Brioche. Gefrituurd ei.

Stoofpan 18.5

Wisselende stoof. Gerookt spek. Jopenbier.

Entrecôte 23.5

200g. Zilveruicrème. Kalfsjus met Jopenbier.

(V) = vegetarisch

Hoofdgerechten zijn exclusief sides.

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

SIDES

Friest van Friethoes 4.5

Gekookte aardappelen 3.5

Seizoensgroenten 4.5

MENU

DESSERTS

Chocolade Nemesis 8

Chocoladetaart. Vanille-ijs. Sabayon van Koytbeer.

Bieramisu 8

Tiramisu volgens Jopen. Donker bier. Koffielikeur.

Crème Brûlée 8

Vanille. Gekarameliseerde suiker.

Kaas 11

Selectie Hollandse kazen van Fromagerie L'Amuse.
Compote van bier en pruimen. Notenbrood.

