

MENU

STARTERS

Brood (V) 4

Gezouten boter. Olijfolie.

Garnalenbisque 8.7

Aardappelschuim. Gerookte paprika.

Salade van seizoensgroenten (V) 12.7

Hummus. Salotte. Vinaigrette.

Huisgerookte zalm 12.8

Rode biet. Komkommer-yuzucrème. Sriracha kroepoek.

Steak tartaar 12

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

Carpaccio 11.5

Oude Beemsterkaas. Noten. Citroen.

MAINS

Salade van Seizoensgroenten (V) 22.3

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

Parelgort risotto (V) 20.3

Gebakken paddestoelen. Parmezaanse kaas. Truffel. Spinazie.

Vis van de dag (dagprijs)

Crème van bospeen en chermoula. Pesto saus van wortelloof.

Steak tartaar 17.5

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

Stoofpan 19.3

Wisselende stoof. Gerookt spek. Jopenbier.

Entrecôte 31.2

200g. Zilveruicrème. Kalfsjus met Jopenbier.

Hoofdgerechten zijn exclusief sides
V = vegetarisch

SIDES

Friet van Friethoes 4.5

Gekookte aardappelen 3.5

Seizoensgroenten 4.5

MENU

DESSERTS

Chocolade Nemesis 8.2

Chocoladetaart. Vanille-ijs. Sabayon van Koytbier.

Bieramisu 8.2

Tiramisu volgens Jopen. Donker bier. Koffielikeur.

Crème brûlée 8.2

Traditioneel met vanille. Gekarameliseerde suiker.

Kaas 11.5

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