

# MENU

## STARTERS

<b>Brood (V)</b> Gezouten boter. Olijfolie.		4
<b>Oester</b> Puur en naturel op z'n lekkerst!	per stuk	3.8
<b>Garnalensbisque</b> Schuim met Vadouvan.		8.7
<b>Salade van seizoensgroenten (V)</b> Hummus. Salotte. Vinaigrette.		12.7
<b>Huisgerookte zalm</b> Rode biet. Komkommer-yuzucrème. Sriracha kroepoek.		12.8
<b>Steak tartaar</b> Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Eidooier. Brioche.		12
<b>Carpaccio</b> Oude Beemsterkaas. Noten. Citroen.		11.5

## MAINS

<b>Salade van Seizoensgroenten (V)</b> Rauw, gemarineerd en/of gegaarde groenten. Hummus. Jus van rode bieten.		22.3
<b>Parelgort risotto (V)</b> Gebakken paddestoelen. Parmezaanse kaas. Truffel. Spinazie.		20.3
<b>Vis van de dag</b> Creme van chermoula met beurre blanc.		Dagprijs
<b>Steak tartaar</b> 180g rauw Hollands rund. Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Brioche. Gefrituurd ei.		17.5
<b>Stoofpan</b> Wisselende stoof. Gerookt spek. Jopenbier.		19.3
<b>Entrecôte</b> 200g. Zilveruicrème. Kalfsjus met Jopenbier.		31.2

*Hoofdgerechten zijn exclusief sides*  
V = vegetarisch

## SIDES

Friet van Friethoes	4.5
Gekookte aardappelen	3.5
Seizoensgroenten	4.5