

MENU

STARTERS

Brood (V) Gezouten boter. Olijfolie.		4
Oester Puur en naturel op z'n lekkerst!	per stuk	3.8
Romige knolselderij soep (V) Met zwarte knoflook		7.8
Huisgerookte zalm Rode biet. Komkommer-yuzucrème. Sriracha kroepoek.		12.8
Steak tartaar Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Eidooier. Brioche.		12
Carpaccio Oude Beemsterkaas. Noten. Citroen.		11.5

MAINS

Parelgort risotto (V) Gebakken paddestoelen. Parmezaanse kaas. Truffel. Spinazie.		20.3
Vis van de dag Creme van bospeen en chermoula. Beurre blanc.		dagprijs
Steak tartaar 180g rauw Hollands rund. Sjalot. Bieslook. Mosterd. Truffelmayonaise. Brioche. Gefrituurd ei.		17.5
Stoofpan Wisselende stoof. Gerookt spek. Jopenbier.		19.3
Entrecôte 200g Double Dutch™. Zilveruiencrème. Kalfsjus met Jopenbier.		31.2

Hoofdgerechten zijn exclusief sides
V = vegetarisch

SIDES

Friet van Friethoes	4.5
Gekookte aardappelen	3.5
Seizoensgroenten	4.5

MENU

DESSERTS

Chocolade Nemesis Chocoladetaart. Vanille-ijs. Sabayon van Koytbier.	8.2
Bieramisu Tiramisu volgens Jopen. Donker bier. Koffielikeur.	8.2
Crème brûlée Vanille. Gekarameliseerde suiker.	8.2
Kaas Selectie Hollandse kazen van Fromagerie L'Amuse. Compote van bier en pruimen. Notenbrood.	11.5