

CRAFTED PLATES

Welkom

STARTERS

Welcome

Bienvenue

- | | |
|--|--|
|  Soep van de dag €6.80
Met brood
Soup of the day
With bread |  Geroosterde Bospeen €9.90
Met geitenhangop, komijnzaad, wortel crème en honing
Roasted Carrots
With goats curd, cumin seeds, carrot creme and honey |
| Tonijn Tartaar €13.50
Met wakame salade, wasabi mayo en panko crumble
Tuna Tartare
With wakame salad, wasabi mayo and panko crumble | Herten Carpaccio €12.40
Met ingelegde paddestoeltjes, walnoten mayonaise en truffelpecorino
Venison Carpaccio
With pickled mushrooms, walnut mayonaise and truffelpecorino |

Willkommen

SIDES

Bienvenido

Bem-vindo

- | | |
|--|---|
|  Geroosterde Oesterzwammen €6.50
Met alberquina olijfolie
Grilled Oyster Mushroom
With alberquina olive oil |  Tomaten Salade €5.00
Salade van verse tomaat en rode ui in balsamico dressing
Tomato Salad
Fresh tomato and red onion salad in balsamic dressing |
|  Salade van Geroosterde Groenten €5.50
Seizoensgroenten geroosterd in knoflookolie
Roasted Vegetable Salad
Seasonal vegetables roasted in garlic oil |  Gegrilde Mais 'Ribs' €6.50
Met hoisin lak en verse kruiden (5 stuks)
Grilled Corn 'Ribs'
With hoisin glaze and fresh herbs (5 pieces) |

MAINS

- | | |
|---|--|
| Flat Iron Steak €18.00
Met romesco saus, geroosterde macadamia en verse kruiden
Flat Iron Steak
With sauce romesco, roasted macadamia nuts and fresh herbs |  Knolselderij Steak €15.50
Met pastinaak crème, peperige kiemen en vegetarische jus, afgeblust met Jopenbier
Celeriac Steak
With parsnip creme, pepery vegetable shoots and vegetarian jus with Jopen beer |
| Sticky Chicken €16.50
Met zoetzure, frisse glaze, sesam en bosui
Sticky Chicken
With sweet soar glaze, sesame seeds and spring onion | Kabeljauw Filet €18.50
Met gerookte Hollandaise en zeekraal
Filet of Codfish
With Hollandaise sauce and samphire |

Onze hoofdgerechten worden geserveerd zonder friet. Friet kan apart worden bijbesteld. Our main courses are served without fries. Fries can be ordered separately.

SANDWICHES

- | | |
|--|---|
| Black Angus Burger €15.50
Met tartaarsaus, spek, ui en gerookte kaas
Black Angus Burger
With tartar sauce, bacon, onion and smoked cheese | Warm gerookte Zalm €15.50
Met crème van bosui, verse kruiden en crispy little gem sla
Warm smoked salmon
With cream of chives, fresh herbs and crispy little gem lettuce |
|  Geroosterde groenten met gesmolten Geitenkaas €12.50
Met honing en gebruineerde hazelnoten
Roasted vegetables and melted goat cheese
With honey and browned hazelnuts | Shortrib €15.50
Met hoisin saus, ingelegde pepers, gekarameliseerde uitjes en verse bosui
Shortrib
With hoisin sauce, pickled peppers, caramelized onions and fresh spring onion |

FRIES

- | | |
|---|---|
|  Frietjes van FrietHoes €4.50
Portie friet
Fries from FrietHoes
Portion of fries | Loaded Fries van FrietHoes €11.50
Portie friet met slow cooked shortrib en bosui crème
Loaded Fries from FrietHoes
Portion of fries with slow cooked shortrib and spring onion cream |
|---|---|

KIDS

- | | |
|---|--|
| Snack met Friet van FrietHoes €7.30
Keuze uit: 2 bitterballen, 2 kaasstengels, 1 kip drumstick, 1 sparerib of 1 maisrib.
Snack with Fries from FrietHoes
Choose from: 2 bitterballen, 2 cheese sticks, 1 chicken drumstick, 1 spare rib or 1 corn rib. | Black Angus mini burger €9.00
Met een portie friet van FrietHoes
Black Angus mini burger
With a portion of fries from FrietHoes |
|---|--|

DESSERTS

- | | |
|---|---|
|  Tartelette met Cremeux van pure Chocolade €7.50
Met een witte chocolade ganache en hazelnoot crumble
Tartelette with Cremeux of dark chocolate
With a white chocolate ganache and hazelnut crumble |  Vegan Framboos Crumble €10.00
Met een gel van bloedsinaasappel
Vegan Raspberry Crumble
With a blood orange gel |
|  Appel Zanddeeg Taartje €7.50
Met gel van aardpeer, vanille ijs en kaneel crumble
Apple Shortcrust Pastry
With Jerusalem artichoke gel, vanilla ice cream and cinnamon crumble |  Kazen van Fromagerie l'Amuse €12.50
Selectie van vier Nederlandse kazen, geserveerd met pruimencompote en notenbrood
Dutch Cheese Platter
Selection of four Dutch cheeses, served with plum compote and walnut bread |