

Driegangenmenu

Voorgerechten

Runderpastrami

€ 16,00

Pickle van bloemkool · gepofte quinoa · postelein · garam masala-dressing

Allergenen: mosterd, selderij, soja

Dun uitgesneden gerookte heilbotfilet

€ 16,00

Tartaar van knolselderij · appel, bieslook en fris   sla · gebrande boter en kappertjesdressing

Allergenen: melk

Geroosterde paprikasoep(V)

€ 9,50

Geroosterde zonnebloempitten · groene kruidenolie · zuurdesemcroutons

Allergenen: gluten, lupine, sesam, soja

Hoofdgerechten

Kalfssukade

€ 28,50

Groene kruiden-aardappelmousseline · geroosterde witlof · jus de veau met steranijs

Allergenen: melk, selderij, sulfiet

Op de huid gebakken zeebaars

€ 28,50

Gestoofde venkel in sinaasappelsap · kriel in gerookte botersaus · zeekraal

Allergenen: vis, melk

Tomatenrisotto (V)

€ 22,50

Rucola · Sud'n'Sol tomaat · pecorino romano · basilicumolie

Allergenen: melk, sulfiet, gluten, mosterd

Desserts

Chocolade lavacake

€ 11,00

Sinaasappelcurd · bloedsinaasappelsorbet

Allergenen: ei, gluten, melk, noot soja

Tiramisu

€ 9,50

De klassieker, huisgemaakt

Allergenen: gluten, ei, melk, noot



Hotel de Baak
Seaside

All day menu

Zuurdesembrood met dips en pickles (V)

€ 8,50

Allergenen: gluten, ei, zuivel, mosterd, noten

Kroketten op brood

€ 12,00

Naar keuze kalfs- of Cas & Kas kroketten (V) · naar keuze; wit, bruin of meergranenbrood · mosterdmayonaise

Allergenen: gluten, mosterd, ei, zwaveldioxide, lupine, soja

Kastanjechampignons op zuurdesemtoast (V)

€ 12,00

In kruidenboter gebakken · ambachtelijk zuurdesembrood · rucola · sjalot Parmezaan · chilipeper

Allergenen: melk, gluten, mosterd

Meergranenbrood met gerookte zalm

€ 14,00

Rucola · rode ui · kappertjes · augurk-dillecrème

Allergenen: gluten, zwaveldioxide mosterd, melk, vis
ASC-keurmerk

Meergranenbrood met warme boerenbeenham

€ 14,00

Gebakken champignons · ui · honing-mosterddressing

Allergenen: gluten, zwaveldioxide, mosterd, melk

Tomatentartaar (V)

€ 14, 00

Oude boerenkaas · olijven · tuinkers · gedroogde coeur de boeuf tomaat olijfolie · knoflookfocaccia

Allergenen: melk, gluten, sesamzaad, zwaveldioxide

Salade Kontrast (V)

€ 16,00

Kropsla · babyspinazie · granaatappelpit · kervelwortel · radijs · burratina gebrande bundelzwammen · zuurdesemcroustons · balsamicodressing

Met gerookte zalm + € 3,50

Allergenen: melk, gluten, noot, zwaveldioxide, (vis)

Black Angus burger

€ 24,50

Gegrilde briochebol · gebakken ui · jonge kaas · tomaat · buikspek van Buitengewoon Varken · pickles van minikomkommer · dragonmosterd geserveerd met Steppegras® en Belgische mayonaise

Allergenen: gluten, mosterd, ei, noot, zwaveldioxide, melk, selderij

Biefstuk van de haas

€ 34,00

Geroosterde groenten uit het seizoen · gebakken kriel · rode wijnsaus

Allergenen: selderij, zwaveldioxide

Bijgerechten

Side salade	€ 6,00
Steppegras® en Belgische mayonaise	€ 6,00
Gebakken kriel met Belgische mayonaise	€ 6,00
Geroosterde seizoensgroenten	€ 6,00