

Diner Menu

(17:00 - 21:00 uur)

Voorgerechten

Rundercarpaccio € 16,00

kappertjes · olijven · Sud'n'sol · groene pesto · pijnboompitten · focaccia · Pecorino

Gebakken gamba's € 16,00

milde chili-crème-saus · geserveerd met brood

Romige mosterdsoep € 8,50 (V)

prei · tuinkers ·
met gerookte zalmknippers + €2,50

Hoofdgerechten

Kalfs-striploin € 28,50

romige mosterd-dragonsaus · aardappelmousseline · rode ui-compote

Op de huid gebakken snoekbaars € 24,50 (T)

tomatensalsa · olijf · kappertjes · bospeen · roseval aardappeltjes uit de oven

Groenteragout van knolselderij, wortel en koolraap € 18,50 (Ve, T)

bouchon van bladerdeeg · rucola · champignons · tomaat · gele biet · pompoenpitten

Desserts

Aardbeien met room € 9,50 (T)

Hollandse aardbeien · lobbige aardbeienroom · vanille-ijs

Limoncello Tiramisu € 9,50

huisgemaakt · met Full Circle Limoncello

Bijgerechten

Side salade € 6,-

Geroosterde kriel met Belgische mayonaise € 6,-

Steppegroas® met Belgische mayonaise € 6,-

Geroosterde groenten uit het seizoen € 6,-

Lunch Menu

(12:00 - 17:00 uur)

Kroketten op brood € 12,00

naar keuze: kalfs- óf Cas & Kas kroketten (Ve) · naar keuze: wit, bruin óf meergranenbrood · mosterdmayonaise

Meergranenbrood met gerookte zalm € 14,00 (ASC-keurmerk)

rucola · rode ui · kappertjes · augurk-dillecrème

Meergranenbrood met warme boerenbeenham € 14,00

gebakken champignons · ui · honing-mosterddressing

Romige mosterdsoep € 8,50 (V)

prei · tuinkers ·
met gerookte zalmsnippers + €2,50

All-day Menu

(12:00 - 21:00 uur)

Zuurdesembrood met dips en pickles € 8,50

Volkoren pitabrood met avocado en gegrilde kip € 12,00

rucola · komkommer · yoghurtdressing

Tartaar van wortel, pastinaak, amandel en linzen € 14,00 (T)

sjalotjes · kappertjes · augurk · peterselie · soja · gepocheerd kwarteleitje

Salade niçoise € 16,00

focaccia · gegrilde tonijn · kropsla · radijs · cherrytomaat · olijf · geroosterde kriel · rode ui · haricots verts · kwarteleitje · mosterddressing

Black Angus Burger € 24,50

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

Regiorund Rib-Eye (200 gram) € 32,50 (T)

kruidenboter · geroosterde seizoengroenten · roseval aardappeltjes uit de oven

(V) = vegetarisch

(Ve) = vega

(T) = De Tuin van Holland

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!