

SA - SO
Lunch Menu
(12:00 - 17:00 uhr)

Süßkartoffel-Möhrensuppe € 8,50 (Ve)
korianderöl · kokosflocken · chiliringe

Kroketten auf Brot € 12,00
nach wahl: weißbrot, volkornbrot oder mehrkornbrot · senf-mayonnaise

Mehrkornbrot mit Räucherlachs € 14,00 (ASC-keurmerk)
rucola · rote zwiebel · kapern · gurken-dillcremè

Mehrkornbrot mit warmem Bauernschinken € 14,00
gebratene champignons · zwiebeln · honig-senf-dressing

All-day Menu
(12:00 - 21:00 uhr)

Sauerteigbrot mit Dips und Bauernbutter € 8,50 (V)

Quiche mit Austernpilzen € 14,00 (Ve)
eichenblattsalat · haselnuss-vinaigrette und -crunch · trüffel-tapenade

Herbstsalat € 16,00 (V)
gegrillter kürbis · gegrillte gelbe rote bete · pekannuss · kürbiskerne · feige · birne ·
feta · honig-senf-apfelwein-dressing

Gebratene Garnelen € 16,00 (5 stück) / € 27,00 (9 stück)
milde chili-sahne-Sauce · serviert mit brot

Black-Angus-Burger € 24,50
gegrilltes briochebrötchen · gebratene zwiebeln · junger käse · tomate · bauchspeck von „Buitengewoon Varken“ · gurken-pickles · estragon-senf · serviert mit Steppegiras ® und belgischer mayonnaise

Gegrillte Picanha € 27,50
karamellierte rote zwiebel · roter chiorée · schnittbohnen · gebratene austernpilze · kartoffelgratin · kalbsjus

(V) = vegetarisch

(Ve) = vegan

(TvH) = De Tuin van Holland, nachhaltige niederländische Küche

Haben Sie eine Allergie? Bitte teilen Sie uns dies mit!

FR – SO
Diner Menu
(17:00 - 21:00 uhr)

Vorspeisen

Süßkartoffel-Möhrensuppe € 8,50 (Ve) (TvH)
korianderöl · kokosflocken · chiliringe

Carpaccio aus trockengereifter Rote Bete € 15,00 (Ve) (TvH)
grüner linsensalat · apfel · sellerie · pistazien · pfifferlinge · schwarzwurzelchips · kräuteröl

Vitello tonato € 16,00
kalbsfilet sous-vide · thunfisch-mayonnaise · frittierte kapern · Soet o Son · marinierte oliven · kresse · focaccia

Hauptgerichte

Kalbsbacke sous-vide € 27,50 (TvH)
karamellisierte rote zwiebel · roter chicorée · schnittbohnen · gebratene austernpilze · kartoffelgratin

Gegrillter Wolfsbarsch € 27,50 (TvH)
blumenkohl-honigcreme · in estragonessig eingelegte blumenkohlröschen · gnocchi · grüne pfeffersauce

Chili sin carne € 19,50 (V) (TvH)
mais · paprika · tomaten · zartbitterschokolade · zimt

Desserts

Madeleine mit Limettencreme € 9,50
pfirsichkompott · haselnuss-crunch

Spekulatius-Käsekuchen Brûlée € 9,50
pochierter kürbis · kardamom-gel · blutorangen-eis

Beilagen

Beilagensalat € 6,-
Gebratene mini-Kartoffeln mit belgischer Mayonnaise € 6,-
Steppegras® mit Belgischer mayonaise € 6,-
Geroosterde groenten uit het seizoen € 6,-