

ZA - ZO
Lunch menu
(12:00 – 17:00 uur)

Zoete aardappel-wortelsoep € 8,50 (Ve)
korianderolie · kokosvlokken · chilipeper-ringen

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

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

Zuurdesembrood met dips en boerenboter € 8,50 (V)

Quiche met oesterzwam € 14,00 (Ve)
eikenbladsalade · hazelnotenvinaigrette en -crunch · truffeltapenade

Herfstsalade € 16,00 (V)
gegrilde pompoen · gegrilde gele biet · pecannoot · pompoenpit · vijg · peer · feta ·
honing-mosterd-appelciderdressing

Gebakken gamba's € 16,00 (5 stuks) / € 27,00 (9 stuks)
milde chili-crème-saus · geserveerd met brood

Black Angus Burger € 24,50
gegrilde briochebol · gebakken ui · jonge kaas · tomaat · buikspek van Buitengewoon Varken · pickles van
komkommer · dragonmosterd · geserveerd met Steppegras ® en Belgische mayonaise

Gegrilde picanha € 27,50
gekarameliseerde rode ui · roodlof · snijbonen · gebakken oesterzwam · aardappelgratin · jus de veau

(V) = vegetarisch

(Ve) = vegan

(TvH) = De Tuin van Holland, duurzame Nederlandse keuken

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

VR – ZO
Diner Menu
(17:00 – 21:00 uur)

Voorgerechten

Zoete aardappel-wortelsoep € 8,50 (Ve) (TvH)
korianderolie · kokosvlokken · chilipeper-ringen

Dry aged rode biet carpaccio € 15,00 (Ve) (TvH)
groene linzensalade · appel · selderij · pistachenoot · cantharel · schorseneerchips · kruidenolie

Vitello tonato € 16,00
kalbsmuis sousvide · tonijnmayonaise · gefrituurde kappertjes · Soet o Son · gemarineerde olijf · cress · focaccia

Hoofdgerechten

Kalfswang sousvide € 27,50 (TvH)
gekarameliseerde rode ui · roodlof · snijbonen · gebakken oesterzwam · aardappelgratin

Gegrilde zeebaars € 27,50 (TvH)
bloemkool-honingcrème · bloemkoolroosjes ingelegd in dragonazijn · gnocchi · groene pepersaus

Chili sin carne € 19,50 (V) (TvH)
maïs · paprika · tomaten · pure chocolade · kaneel

Desserts

Madeleine met limoenroom € 9,50
perzikcompote · hazelnootcrunch

Speculaas Cheesecake Brûlée € 9,50
gepocheerde pompoen · kardemom-gel · bloedsinaasappels

Bijgerechten

Side salade € 6,-
Geroosterde kriel met Belgische mayonaise € 6,-
Steppegras® met Belgische mayonaise € 6,-
Geroosterde groenten uit het seizoen € 6,-