

VOORGERECHTEN

BUFFELMOZZARELLA 9 1/2

buffelmozzarella, chutney van tomaten met basilicumolie

BEGRAVEN ZALM 11 1/2

zalm gemarineerd met dille en krotenmosterd met venkel & little gem

HOLLANDSE GARNALENBISQUE 9

soep getrokken van Hollandse garnalen met garnituur van kokkels en inktvis

RIBEYE 11 1/2

gerookte ribeye, lauw warme tomatendressing en frisse groene salade

HOLLANDS WEIDERUND 10 1/2

carpaccio, truffelmayonaise, raketsla, oude Hollandse kaas, pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

WITLOF & GEITENKAAS 16 1/2

bladerdeegtaartje gevuld met miniwitlof & geitenkaas met bladspinazie & geroosterde aardappel

SCHOLFILET 18 1/2

in roomboter gebakken scholfilet gepaneerd met cornflakes, stampotjes van snijbonen en doperwten & zeekraal

SCHARRELKIP 20 1/2

roulleaux van scharrelkip met rozijnen en pistache, groene asperges en peterselie krieltjes

MAAS-RIJN-IJSSEL STEAK 22

gebakken staartsteak, aardappelrösti, ratjetoe van Westlandse groenten, Parijse boter

SPECIALS

elke dag heeft u, buiten de kaart om, de keuze uit drie weekspecials: vlees, vis en vegetarisch, vraag uw kelner naar deze seizoensgebonden gerechten

SUPPLEMENTEN

gemengde salade 4 1/4

extra portie seizoensgroenten 4 1/4

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

FLOOR MENU 25 3/4

om de drie weken wisselen wij ons mooie floormenu. Hierbij zoekt onze chef naar scherp geprijsde lokale producten om mooie gerechten te maken met een oer Hollands vleugje.

De gerechten van het menu zijn, indien voorradig, ook los te bestellen.

BIETENGAZPACHO

bietengazpacho met crème fraîche en gerookte zalmsnippers

SPEENVARKENKOTELET

gegrilde speenvarkenkotelet met krieltjes, geroosterde bospeen, asperges en morillesaus

AARDBEIEN ROMANOFF

verse Hollandse aardbeien, slagroom, vanilleijs