

TAPAS FLOOR-STIJL

Tapas Floor-stijl is een variatie van kleine gerechten, geserveerd op een etagère.

Deze tapas zijn bereid met verse, biologische en lokale producten.

Hoe werkt dit? U kunt uit onderstaande gerechten een keuze maken, dit wordt geserveerd met de snelheid die u van ons gewend bent. Drie gerechten komt qua hoeveelheid overeen met een voor- en hoofdgerecht.

VEGETARISCH

GEVULDE PORTOBELLO 8

portobello gevuld met kip van de vegetarische slager

ZOETIGE KAZEN 7

bastiaanse blauwe kaas met vijgenjam & Hollandse geitenkaas met bietenchutney

GROENTENTAARTJES 7

groententaartjes met pompoen en salie

GEROOSTERD OLIJFBROOD 7 ½

mandje olijfbrood met komkommerhangop, gepofte aubergine & Parijse boter

VIS

GARNALEN & RIVIERKREEFTJES 8 ½

garnalen kroketjes van Holtkamp & crostini met rivierkreeftjes salade

ZALMTARTAAR 8 ½

tartaar van zalm met zilveruitjes, 020 uitjes, augurk

KRABLOEMPAAATJES 8 ½

loempiaatjes van krab met dip van paprika

MOSELPAANNETJE 7 ½

gekookte mosselen met ravigotesaus en azijnpeper

VLEES EN GEVOGELTE

BLIJE KIPPENDIEN 8

spiesjes van blije kippendijen met dip van paprika

PROEVERIJTJE VAN ONZE ROTTERDAMSE SLAGER 8 ½

gedroogde worstjes, ossenworst, gerookte ribeye, grillworst

TRUFFEL BALLETTJES 8

kalfsgehaktballetjes in truffeljus

WRAP GEROOKTE RIBEYE 9

wrap met gerookte ribeye, wasabimayonaise en gepofte paprika

NAGERECHTEN

IJSCOUBE FLOOR 6 ¾

ijscoupe met de smaken walnoot, vanille-roomijs en appelsorbet

CHEF'S DESSERT 7 ¼

elke dag weer een verrassing

CHOCOLADE CHEESECAKE 7 ¼

cheesecake van witte chocola, mousse van pure chocola, koffie roomijs

BROODPUDDING 7

broodpudding van pompoen, mousse van pompoen en kardemom roomijs

GEITENKAAS 6 ¾

crème brûlée met geitenkaas en vijgenjam

WIJ HEBBEN EEN
ALLERGENENKAART
INDIEN GEWENST