

## VOORGERECHTEN

### **BUFFELMOZZARELLA 9 1/2**

buffelmozzarella, chutney van tomaten met basilicumolie

### **GEMARINEERDE 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

### **DUO VAN EEND 11 1/2**

gerookte eendenborst en eendenlever met witlof, popcorn en jam van rode ui

### **CARPACCIO 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

### **KABELJAUWFILET 20 1/2**

op de huid gebakken kabeljauwfilet met oortjespasta, bundelzwammetjes en rucola in romige saus van eekhoornjesbrood

### **BIOLOGISCHE ST. HENDRICKS KOTELET 20 1/2**

gebakken varkenskotelet met Hollandse herfstmix en Zaanse mosterdsaus

### **MAAS-RIJN-IJSSEL STEAK 22**

gebakken staartsteak, seizoensgroenten, dikke friet met schil en bearnaisesaus

### **SPECIALS**

Elke dag heeft u, buiten de kaart om, de keuze uit drie specials: vlees, vis en vegetarisch, deze wisselen iedere twee weken. 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 twee weken wisselen wij ons mooie Floormenu. Hierbij zoekt onze chef naar lokale producten om mooie gerechten te maken met een Hollands vleugje.

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

### **EENDENBOUT**

rilette van eendenbout met witlof-rucola salade en vijgenjam

### **BOEUF BOURGIGNON**

gestoofd rundvlees in rode wijn geserveerd met aardappel-knolselderij puree en groene boontjes

### **BROWNIE**

chocolade brownie met straciatella ijs en vanillie-mascarpone mousse

VOLG ONS OP  
FACEBOOK VOOR HET  
LAATSTE NIEUWS  
WWW.FACEBOOK.COM/  
CAFEFLOOR