

VOORGERECHTEN

BUFFELMOZZARELLA 9 ½

salade van rucola met buffelmozzarella, chutney van tomaten & basilicumolie

GEMARINEERDE ZALM 11 ½

zalm gemarineerd in dille en krotenmosterd met venkel & little gem

HOLLANDSE GARNALENBISQUE 9

soep getrokken van Hollandse garnalen met garnituur van kokkels & inktvis

DUO VAN EEND 11 ½

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

CARPACCIO HOLLANDS WEIDERUND 10 ½

carpaccio, truffelmayonaise, rucola, oude Hollandse kaas & pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

WITLOF & GEITENKAAS 16 ½

bladerdeegtaartje gevuld met miniwitlof & geitenkaas met bladspinazie & geroosterde aardappel

SCHOL 20 ½

in roomboter gebakken schol van 400 gram met peterselie aardappeltjes, kappertjesboter en lauw warme salade van zeekraal & geroosterde venkel

BIOLOGISCHE ST. HENDRICKS KOTELET 20 ½

gebakken varkenskotelet met Hollandse zomermix & Zaanse mosterdsaus

MAAS-RIJN-IJSSEL STEAK 22

gebakken staartsteak, seizoensgroenten, dikke friet met schil & 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 4¼

extra portie seizoensgroenten 4¼

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

OPERADAGEN FESTIVAL MENU 29 ¾

Speciaal voor de Rotterdamsche Operadagen samengesteld door onze chef.

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



DUO VAN ASPERGES

romige aspergesoep met garnituur van groene asperges & aspergetaartje met beenham

MAISKIPFILET

gegrilde maiskipfilet, roergebakken groene asperges & shiitakes met een jus van gedroogde morilles

COUPE ROMANOFF

verse Hollandse aardbeien, vanille ijs, aardbeiensorbet, schuimpjes & Romanoff saus

VOLG ONS OP
FACEBOOK VOOR HET
LAATSTE NIEUWS
[WWW.FACEBOOK.COM/
CAFEFLOOR](http://WWW.FACEBOOK.COM/CAFEFLOOR)