

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 eekhoornpjesbrood

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.

ROMIGE WITLOF SOEP

witlofsoep met gerookte zalmsnippen en lente-ui

KONEN & KROTEN

gestoofde varkenswangen met gestoofde bieten, bietenpuree en een aardappeltaartje

CRUMBLE

crumble van appel, rozijnen en walnoot met kaneelijs

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