

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 4 ¼

extra portie seizoensgroenten 4 ¼

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

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

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