

VOORGERECHTEN

BUFFELMOZZARELLA 10^{5 0}

salade van rucola met buffelmozzarella, chutney van tomaten & basilicumolie

GEMARINEERDE ZALM 12

gravad lachs gemarineerd in dille en met venkel & little gem

HOLLANDSE GARNALENBISQUE 9^{5 0}

soep getrokken van Hollandse garnalen met garnituur van kokkels & inktvis

DUO VAN EEND 12

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

CARPACCIO HOLLANDS WEIDERUND 11

carpaccio, truffelmayonaise, rucola, oude Hollandse kaas & pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

GROENTETAART 17^{5 0}

bladerdeegtaartje gevuld met courgette, groene asperges, tuinerwten & doruvel, met bladspinazie, geroosterde rozeval aardappeltjes en een kruiden-crème fraîche

ZEEBAARS 22^{5 0}

op de huid gebakken zeebaarsfilet met oortjespasta, rucola, venkel, zeekraal, cerise tomaat & antiboise

LAM 20^{5 0}

lamsvlees gestoofd met tomaat, knoflook, ui en salie geserveerd met pommes pont neuf & meiknolletjes

MAAS-RIJN-IJSSEL STEAK 22^{5 0}

gegrilde staartsteak, gegrilde groene asperges, rode uiencompôte, aardappeltaartje & een lichte kalfsjus

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 4²⁵

extra portie seizoensgroenten 4²⁵

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

zoete aardappelfrietjes 3⁷⁵

NAGERECHTEN

IJSCOUBE FLOOR 6^{9 5}

ijscoupe met 3 bolletjes: walnoot- en vanilleroomijs & appelsorbet

CRÈME BRÛLÉE 7^{2 5}

glutenvrij dessert, crème brûlée met vanilleroomijs & seizoensfruit

CHEF'S DESSERT 7^{5 0}

elke dag weer een verrassing

CHOCOLADE CHEESECAKE 7^{5 0}

cheesecake van witte chocolade, mousse van pure chocolade & koffie roomijs

HOLLANDS KAASPLANKJE 9^{2 5}

kaasplankje met Bastiaanse blauwe kaas, Bettine blanc, Doruvel, oude Rotterdammer, vijgenjam, walnoten en kletsenbrood

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