

VOORGERECHTEN

BUFFELMOZZARELLA 9 ½

buffelmozzarella, chutney van tomaten met basilicumolie

GEMARINEERDE ZALM 11 ½

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 ½

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

CARPACCIO HOLLANDS WEIDERUND 10 ½

carpaccio, truffelmayonaise, raketsla, oude Hollandse kaas, pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

WITLOF & GEITENKAAS 16 ½

bladerdeegtaartje gevuld met miniwitlof & geitenkaas met bladspinazie & geroosterde aardappel

KABELJAUWFILET 20 ½

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

BIOLOGISCHE ST. HENDRICKS KOTELET 20 ½

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 4¼

extra portie seizoensgroenten 4¼

huisgemaakte frites met Zaanse mayonaise 3

FLOOR MENU 25¾

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.

PASTINAAKSOEP

romige soep van pastinaak met croutons en salie olie

VARKENSHAAS BROCHETTE

gegrilde varkenshaasspies met gebakken heksenmix, grove bladspinazie, aardappelgratin in roomsaus en truffelcrème fraiche

OMELET SIBERIENNE

sorbet van bloedsinaasappel, merengueschuim en in kardemon gemarineerde sinaasappel

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