

Landbrood Zuurdesem Sourdough Bread

Desembrood ~ met zeezoutboter, aioli en tapenade 5.50
Sourdough bread ~ with salted butter, aioli and tapenade

Soep van het moment 5.50
Soup of the moment ~ Ask our staff

Huisgemaakte Kaaskroketjes ~ 3 kaaskroketjes, salade en chili mayonaise 8.25
Homemade cheese croquettes ~ 3 cheese croquettes, salad and chili mayonnaise

Gebakken champignons ~ met knoflooktruffel, gegratineerd met kaas 6.75
Baked mushrooms ~ with garlic truffle, au gratin with cheese



NAGERECHT DESSERTS

Huisgemaakte panna cotta met rood fruit 4.50
Homemade panna cotta with red fruit

Hangop met banaan en stukjes mars, geserveerd in een glas 4.50
Curd with banana and pieces of Mars, served in a glass

Huisgemaakte chocoladewalnoottaart met boerenjongensroom 4.50



HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
All dishes will be served with fries and mayonnaise

Runderburger (200gr) ~ 16.50
met cheddar, augurk, bacon, tomaat en burgersaus
Beef burger (200gr) ~ with cheddar cheese, pickle, bacon, tomato and burger sauce

Huis gemarineerde saté van kip (200gr) ~ 16.50
geserveerd met satésaus, atjar, gebakken ei en gebakken uitjes
Homemade marinated chicken satay (200gr) ~ served with satay sauce, acar, fried egg and fried onions

Veggie burger (150 gr) ~ 16.50
quinoa-wortel burger met komkommer en kruidenmayonaise
Vegetarian burger (150gr) ~ quinoa-carrot burger with cucumber and green herb mayo

Chef's Special
Chef's Special ~ ask our staff

Boueff Bourignon ~ rundvlees gegaard in rode wijn, 16.25
met champignons en groente, geserveerd met zilveruitjes
Boueff Bourignon cooked beef in red wine, with mushrooms and vegetables, served with pickles union

Makreel salade ~ parelgort, rode ui en mosterddressing, 13.50
geserveerd met landbrood zuurdesem
Mackerel salad ~ pearl barley, cherry tomato, red onion and mustard dressing