

To Share

- Desembrood geserveerd met hummus, aioli en tapenade** 6.50
Sourdough bread served with hummus, aioli and tapenade
- Bruschetta met basilicum en Aceto Balsamico siroop** 6.50
Bruschetta with basil and Aceto Balsamic syrup



Allergieën? Vraag gerust ons personeel om advies!
Allergies? Feel free to ask our staff for advice!

Diner tot 20.00 uur / Dinner until 8 pm



Starters

- Huisgemaakte carpaccio rolls met pesto mayonaise, pijnboompitten, Grana Padano en rucola melange** 11.50
Homemade carpaccio rolls with pesto mayonnaise, pine nuts, Grana Padano and arugula melange
- Absolute Vitello, gegrilde kalfsmuis op een taartje van gehakte haricots verts, rode ui en kappertjes met tonijn mayonaise** 9.75
Grilled veal on a tart of chopped haricots verts, red onion and capers, with tuna mayonnaise
- Gebakken mulfilet met kappertjesolijfolie op knolselderijpuree** 9.75
Baked mullet fillet with caper olive oil on celeriac puree
- Gegrilde halloumi met gegrilde groente en tomaten chili chutney** 7.50
Grilled halloumi with grilled vegetables and tomato chili chutney
- Dun gesneden gegrilde gele biet met rucolapesto, parelgort, walnoot en zoetzuur van radijs** 6.75
Thinly sliced grilled yellow beet with arugulapesto, pearl barley, walnut and sweet pickled radish
- Aardappel preisoep met truffel (keuze met of zonder uitgebakken spekjes) geserveerd met zuurdesembrood** 6.50
Potato leek soup with truffle (choice of with or without fried bacon) served with sourdough bread
- Dagsoep geserveerd met zuurdesembrood** 6.50
Soup of the day served with sourdough bread

Hoofdgerechten Main courses

- Halve gebraden kip geserveerd met gegrilde groenten en country fries** 17.50
Half roasted chicken served with grilled vegetables and country fries
- Gegrilde Hollandse bavette op een wortel-kikkererwtenpuree met gepofte zwarte knoflook en rode portsaus** 21.50
Grilled bavette on a carrot-chickpea puree with puffed garlic and red port sauce
- Langzaam gegaarde kalfssukade met hete bliksem, chips van vergeten groente en ingekookte jus de veau** 19.50
Slowly cooked veal with 'hete bliksem', chips of forgotten vegetables and reduced jus de veau
- Groene curry met kip, wilde rijst en haricots verts** 19.50
Green chicken curry with wild rice and haricots verts
- Kipsaté met atjar, kroepoek, gebakken ei, satésaus, gefrituurde uitjes en country fries** 17.75
Chicken satay with atjar, prawn crackers, fried egg, satay sauce, deep fried onions and country fries
- Vegetarische lasagne met gegrilde groenten, mozzarella en tomatensaus** 16.50
Vegetarian lasagna with grilled vegetables, mozzarella and tomato sauce
- Chef's Special – vraag de bediening** dagprijs
Chef's Special - ask our staff
- Portobello's gevuld met huisgemaakte hummus, za'atar, Castello Blue, pijnboompitten en kervelolie** 16.50
Portobello's filled with homemade hummus, za'atar, Castello Blue, pine nuts and chervil oil
- Gegrilde tonijn met gepofte cherrytomaatjes, Pesto Verde en parmezaan snippers** 21.50
Grilled tuna with roasted cherry tomatoes, Pesto Verde and parmesan cheese
- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een salade**
All the main courses are served with a side salad



Diner tot 20.00 uur / Dinner until 8 pm

Absolute Taste Burgers

- Rundvleesburger met bacon, cheddar, rode ui, tomaat, augurk, rucola melange en burgersaus** 16.75
Beefburger with bacon, cheddar, red onion, tomato, pickle, arugula melange and burger sauce
- Bietenburger met feta, komkommer, rucola melange en yoghurt dressing** 16.75
Beetrootburger with feta, cucumber, arugula melange and yogurt dressing
- Alle burgers worden geserveerd met country fries**
All of our burgers are served with country fries

Salades Salads

- Salade met geroosterde groenten, pastinaak, honing kaneel pompoen, rode biet, parelgort en kerveldressing** 13.00
Salad with roasted vegetables, parsnip, honey cinnamon pumpkin, beetroot, pearl barley and chervil dressing
- Salade met pestokip, Hollandse champignons, bacon, cherrytomaatjes, bladselderij en kruidenolie** 13.50
Salad with pesto chicken, Dutch mushrooms, bacon, cherry tomato, celery and herbal oil
- Salade met lauwwarm gerookte makreel, uiencompote, kapperappeltjes, bietentagliatella en gekonfijte citroen** 13.50
Salad with smoked mackerel, onion compote, caper apples, beetroot tagliatella and candied lemon
- Al onze salades worden geserveerd met desembrood**
All our salads are served with sourdough bread

Desserts

- Daily, Ask our staff** 4.75