

# MENU

## - voor -

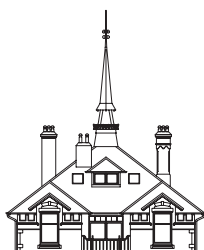
CHEF'S SOEP	8
<i>klein/small</i>	4.5
BRESAOLA	13.5
gedroogde runder carpaccio-pecorino balsamico stroop-pijnboompitten <i>dried beef carpaccio-pecorino</i> <i>balsamic vinegar-pine nuts</i>	
OCTOPUS	14.5
octopus van de grill-polenta-linzen <i>grilled octopus-polenta-lentils</i>	
KONINGSOESTERZWAM (v)	13
gegrilde zwam-puree-palmkool <i>grilled king oyster mushroom-puree-cabbage</i>	
GAMBA	14.5
gegrilde gamba-knoflook-citroen <i>grilled prawn-garlic-lemon</i>	
STEAK TARTAAR	14
rundvlees-zuur-kappertjes-kwartel ei-sjalot truffel mayonaise-grissini <i>beef-pickels-capers-quail egg-shallot</i> <i>truffle mayonnaise-grissini</i>	

## - salade -

SALADE (v)	14.5
sla-granaatappel-paprika-linzen avocado (gegrild)-kikkererwt-tahin dressing <i>salad-pomegranate-paprika-lentils</i> <i>avocado (grilled)-chickpeas-tahini dressing</i> + kip/chicken	3.5
BURRATA	16
burrata-sla-cherry tomaat-prosciutto balsamico-walnoten <i>burrata-salad-cherry tomato-prosciutto</i> <i>balsamic vinegar-walnuts</i>	

## - pasta -

VONGOLE	19
spaghetti-venusschelpen-tomaat <i>spaghetti-venus clams-tomato</i>	
ASPERGE (v)	18.5
ravioli met asperge-pecorino pijnboom pit-citroen <i>ravioli with asparagus-pecorino</i> <i>pine nuts-lemon</i>	
RAVIOLI (v)	19.5
ravioli met burrata-pompoen-truffel saus parmezaanse kaas <i>ravioli with burrata-pumpkin-truffle sauce</i> <i>parmesan cheese</i>	

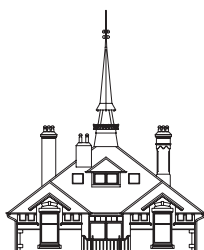


## - hoofd -

ZEEBAARS	24.5
zeebaars-saus van rode biet-venusschelpen geroosterde aardappels <i>seabass-beetroot sauce-venus clams roasted potatoes</i>	
ZALM	23.5
zalm op cederhout bereid-soja-tijm honing-geroosterde aardappels <i>salmon prepared on cedar wood-soy-thyme honey-roasted potatoes</i>	
OSSENHAAS	28
gegrild rund-rucola-parmezaanse kaas balsamico-geroosterde aardappels <i>grilled beef-rocket salad-parmesan cheese balsamic vinegar-roasted potatoes</i>	
KALF	24
sucade van kalf in eigen jus-sous vide bereid aardappel puree <i>sucade of veal in its own gravy-sous vide prepared mash potatoes</i>	
EEND	22.5
eend-oven bereid-jus met port aardappel en rode biet puree <i>duck-oven prepared-gravy with port mash potatoes and beetroot</i>	
BURGER	19
rund-cheddar kaas-augurk-gekarameliseerde ui truffel mayonaise-friet <i>beef-cheddar cheese-pickle-caramelized onion truffle mayonnaise-fries</i>	
BLOEMKOOL	16.5
gegrilde bloemkool-tahin dressing-polenta walnoot-granaat appel <i>grilled cauliflower-tahin dressing-polenta walnuts- pomegranate</i>	

## - na -

PECAN	8
pecan tartelette-kaneel ijs <i>pecan tartlet-cinnamon ice</i>	
TIRAMISU	8
alcohol vrij <i>no alcohol</i>	
PANNA COTTA & FRUIT	8
gluten vrij- en vegan <i>gluten free- and vegan</i>	
SGROPPINO	8
citroen ijs-prosecco-vodka <i>lemon ice-prosecco-vodka</i>	
CHOCOLIEFDE	9
chocolade taart met gesmolten choco hart-ijs <i>chocolate cake with melted choco heart-ice cream</i>	
KAASPLANK	12
variatie van 4 kazen <i>variation of 4 cheeses</i>	



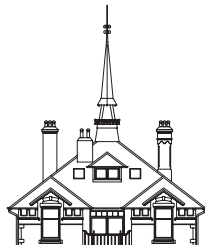
## - sandwich -

(tot 16.30)

<b>BRIOCHE TOSTI</b>	4.5
gegrilde ham-cheddar kaas-ketchup brioche brood grilled ham-cheddar cheese-ketchup brioche bread	
<b>KROKET</b>	8
twee kroketten-mosterd-volkoren brood two croquettes-mustard- whole grain bread	
<b>AVOCADO &amp; EI</b>	10.5
geroosterde avocado-ei-rucola tomaat-brioche brood roasted avocado-egg-rocket salad tomato-brioche bread	
<b>STEAK SANDWICH</b>	12.5
rund-sla-mosterd crème saus ciabatta brood beef-lettuce-mustard cream sauce ciabatta bread	
<b>GEROOKTE ZALM</b>	13.5
gerookte 'pulled' zalm-avocado spread tomaat-crispy ui-brioche brood smoked 'pulled' salmon-avocado spread tomato-crispy onion-brioche bread	

## - afzakkers -

<b>AFFOGATO</b>	5
vanille ijs-espresso vanilla ice cream-espresso	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11
espresso-suikerwater-kahlua-ketel one vodka espresso-sugar water-kahlua-ketel one vodka	
<b>NO ALCOHOL</b>	11
<b>SALTED CARAMEL MARTINI</b>	
espresso-Lyre's Spiced Cane Spirit Lyre's Coffee Originale-zoute karamel siroop espresso-Lyre's Spiced Cane Spirit Lyre's Coffee Originale-salted caramel sirup	
<b>KOFFIE MET LIKEUR EN SLAGROOM</b>	8.50
coffee with liqueur and whipped cream	

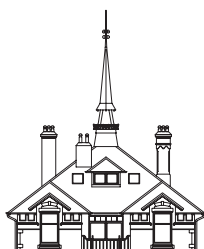


# BIJ DE BORREL

---

MIX nootjes-olijven nuts- olives	5
BROOD brood-tapenade <i>bread-tapenade</i>	4
CHARCUTERIE prosciutto-zuur <i>prosciutto-pickles</i>	7
FRIET friet-mayonaise <i>fries-mayonnaise</i>	3.5
TRUFFEL FRIET friet-truffelolie-parmezaanse kaas truffel mayonaise <i>fries-truffle oil-parmesan cheese</i> <i>truffle mayonnaise</i>	5
BALLEN Cas culinair bitterballen (6)-mosterd <i>Cas culinair bitterballen (6)-mustard</i>	6
BIET bitterbal gevuld met biet (6)-vegan mayonaise <i>bitterbal filled with beetroot (6)-vegan mayonnaise</i>	7
KROKANTJES krokante kipfilet (6)-chilisaus <i>crispy chicken filet (6)-chilisauce</i>	6
TIJD VOOR NACHO'S tortilla chips-cheddar kaas-jalapeño-avocado-room <i>tortilla chips-cheddar cheese-jalapeño-avocado-cream</i> + kip/chicken	6 3.5

-in onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn, geef dit op voorhand aan en wij informeren je graag.  
*-allergens may be present in our dishes, please indicate this in advance and we will be happy to inform you.*



-graag informeren wij je ook over onze halal opties  
*-we would also like to inform you about our halal options*