

Lekker om te delen of voor bij de borrel

HAPPEN

	Euro
Wilde Terschellinger oesters	
Naturel / Citroen / Peper	4,5 (ps)
6&24 Gin / Tamarillo / Codium	4,9 (ps)
Macarons met eendenlever (4 stuks)	9
Gefrituurde olijven	6
Sardines "Herpac" uit Zuid - Spanje	
Gerijpt op zout & in zuur	9,5
Boerenpaté van "Le Cochon d'Or"	9
Dip the Radish	6
(3 soorten radijs in dip)	
Tartelettes / Feta / Olijf / Komkommer (3 stuks)	8
Garnalen Croquettes (4 stuks)	13,5
Brood met dips	7,5

VAN DE SNIJMACHINE (50gr)

Iberico Bellota Ham, achterpoot	17
Paleta Iberico Bellota, voorpoot	15
Iberico Lomo	11
Iberico Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico	8
(kruidige Iberico worst)	
Coppa di Parma	7
Nagelhout uit Drenthe (rond)	7
Tonijn mojama	10

NEDERLANDSE KAZEN

Witte Ossekop (Koe)	9
Grutte Grize (Geit)	9
Goudse boeren Oplegkaas (Oud)	9
Rauwe van Steenbergen(Rood)	9
Blauwklaver (Blauw)	9

All food = All day

Onze gerechten zijn "tussen gerecht "
formaat! Wij adviseren minimaal 2/3
gerechten PP te bestellen



GERECHTEN KOUD

Tonijn / Dashi / BBQ prei	17
Doperwten / Snijboon / Pinda / Munt	14
Terrine van Lardo / Hoender / Eendenlever	15
Nederlandse Burrata / Kumquat / Basilicum	16
Steak tartare uit Epe / Sugarsnap / Tomberry	19
Langoustine / Zoetzure gember / Hangop	22

GERECHTEN WARM

Corvina vis / Mais / Avocado	19
Hert / Schorseneren / Port	21
Cèpes paddenstoel / Eigeel / Blauwe bes	17
Coquilles / Courgette / Codium (zeewier)	20
Paling soep / Aardappel blokjes	16
Bloemkool / Curry madras / Hazelnoot	15
Zwezerik / Pinda / Boemboe	27

GERECHTEN DESSERT

Stroopwafel & Caramel	11
Rijst / Cocos mousse & Avocado ijs	11
Eclair & Pistache	11
Haagsche Kano & Vanille	11
Nederlandse kaasplateau	15
Café Gourmand	v.a 8,5
(4 petitfours voor met koffie / espresso)	

Elke zondag tussen 13 - 18 uur
SNACKMENU

2 happen items

Mixplateau van de snijmachine

Nederlands kaasplateau

V.a 2 personen €38,- pp

To share or next to drink

*Our dishes are in between portions,
we advise you to choose 2/3 items per
person.*



BITES

	Euro
Wild Terschelling oysters	
Natural / Lemon & Pepper	4,5 (ps)
6&24 Gin / Tamarillo / Codium	4,9 (ps)
Macarons with duck liver (4 pcs)	9
Fried olives	6
Sardines "Herpac" from South Spain	
Cured in Salt & Pickled	9,5
Farmer paté from "Le Cochon d'Or"	9
Dip the Radish	6
(3 types of radish & dip)	
Tartelettes / Feta / Olive / Cucumber (3 pcs)	8
Dutch shrimp Croquettes (4 pcs)	13,5
Bread with dips	7,5

CUTTING MACHINE (50gr)

Iberico Bellota Ham, Back leg	17
Paleta Iberico Bellota, Front leg	15
Iberico Lomo	11
Iberico Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico (Spicy sausage)	8
Coppa di Parma	7
Nagelhout from Holland (Beef)	7
Tuna mojama	10

DUTCH CHEESES

Witte Ossekop (Cow)	9
Grutte Grize (Goat)	9
Goudse boeren Oplegkaas (Old)	9
Rauwe van Steenberg (Red)	9
Blauwklaver (Blue)	9

DISHES COLD

Tuna / Dashi / BBQ Leek	17
Green peas / String bean / Peanut / Mint	14
Terrine from Lardo / Chicken / Duck liver	15
Dutch Burrata / Kumquat / Basil	16
Dutch Steak tartare / Sugarsnap / Tomberry	19
Langoustine / Ginger / Curd	22

DISHES WARM

Corvina fish / Corn / Avocado	19
Venison / Black salsify / Port	21
Cèpes mushroom / Egg / Blue berry	17
Scallops / Courgette / Codium (seaweed)	20
Soup of Smoked eel / Potatoes	16
Cauliflower / Curry Madras / Hazelnut	15
Sweetbread / Peanut / Boemboe	27

DESSERT

Stroopwafel & Caramel	11
Rice / Coconut mousse & Avocado ice	11
Eclair & Pistache nuts	11
Almond cake / Vanilla & Berry	11
Dutch cheese plate	15
Café Gourmand	from 8,5
(4 petitfours for coffee / espresso)	

All food = All day



Every Sunday between 13 - 18 o'clock
SNACKMENU

2 Bites items



Mixplateau from the cutting machine



Dutch cheese plateau

from 2 people €38,- pp