

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 Boerderij "Lindenhoff"	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)	
Livar varken Sjink ham uit Limburg	8
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 Steenberg(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
Panna cotta topinamboer / Truffel	15
Terrine van Lardo / Hoender / Eendenlever	16
Artisjok / Aardappel / Kalamata olijven	17
Steak tartare uit Epe / Sugarsnap / Tomberry	19
Langoustine / Zoetzure gember / Hangop	22

GERECHTEN WARM

Corvina vis / Mais / Avocado	19
Hert / Schorseneren / Port	22
Cèpes paddenstoel / Eigeel / Blauwe bes	17
Coquilles / Courgette / Codium (zeewier)	20
Paling soep / Aardappel blokjes / Zolderspek	17
Bloemkool / Curry madras / Hazelnoot	15
Zwezerik / Pinda / Boemboe	27

GERECHTEN DESSERT

Ijssandwich van suikerbrood & Karamel	11
Rijst / Cocos mousse & Avocado	11
Honing & Amandel & Dragon	11
Eclair & Pistache	11
Nederlandse kaasplateau	15
Café Gourmand	v.a 8,5
(4 petitfours voor met koffie / espresso)	

SNACKMENU: Elke zondag tussen 13 - 18 uur

2 happen items

Mixplateau van de snijmachine

Nederlands kaasplateau

V.a 2 personen €38,- pp

To share or next to drink

BITES

Wild Terschelling oysters	Euro
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 farmer "Lindenhoff"	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	8
(Spicy sausage)	
Livar Sjink ham from Holland (Pork)	8
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

All food = All day

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



DISHES COLD

Tuna / Dashi / BBQ Leek	17
Panna cotta Jerusalem artichoke / Truffle	15
Terrine from Lardo / Chicken / Duck liver	16
Artichoke / Potato / Kalamata olive	17
Dutch Steak tartare / Sugarsnap / Tomberry	19
Langoustine / Ginger / Curd	22

DISHES WARM

Corvina fish / Corn / Avocado	19
Venison / Black salsify / Port	22
Cèpes mushroom / Egg / Blue berry	17
Scallops / Courgette / Codium (seaweed)	20
Soup of Smoked eel / Potatoes / Bacon	17
Cauliflower / Curry Madras / Hazelnut	15
Sweetbread / Peanut / Boemboe	27

DESSERT

Ice sandwich of sugar bread & Caramel	11
Rice / Coconut mousse & Avocado	11
Eclair & Pistache nuts	11
Honey & Almond & Tarragon	11
Dutch cheese plate	15
Café Gourmand	from 8,5

SNACKMENU: Every Sunday between 13 - 18 o'clock

2 Bites items



Mixplateau from the cutting machine



Dutch cheese plateau

from 2 people €38,- pp

