Lekker om te delen of voor bij de borrel

HAPPEN

	Euro
Wilde Terschellinger oesters	
Naturel = Citroen / Peper	4,5 (ps)
Resumé = Duindoornbes / Kalamansi	4,9 (ps)
Macarons met eendenlever (4 stuks)	9
Macarons met Cashewnoten paté (4 stuks)	9
Gefrituurde olijven	6
Octopus dungesneden	12
Huisgemaakte rillettes + toast	9
Zwam - Saté (3 stuks)	7
Tartelettes met Paddestoelen (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	12
Iberico Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico (kruidige Iberico worst)	8
Livar varken Sjink ham uit Limburg	7
Gerookte Ribeye	11
Tonijn mojama	10

NEDERLANDSE KAZEN

"Boerderij Lindenhoff"

Wals "Zevenaar" (Koe)	9
Charmeur "Breda" (Geit)	9
Zilte Duinen "Terschelling" (Oud)	9
Rooie Neel "Utrecht" (Rood)	9
Vlielander Schaap (Blauw)	9

All food = All day

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

GERECHTEN KOUD

Forel Gravlax / Biet / Granny smith	18
Nederlandse Burrata / Pompoen / Paddenstoel	15
Terrine van Baambrugs big / Duindoornbes	16
Schorseneer / Aardpeer / Gerookte crème fraiche	17
Steak tartare prepare / Aardappel / Piccalilly	19
Langoustine / Komkommer / Cocos & Curry	23

GERECHTEN WARM

Zeebaars / Antiboise / Asperges	19
Zwezerik / Pinda / Boemboe	26
Haagsch eitje / Prei / Opperdoesem	17
Argentijnse Gamba / Sereh / Ansjovis	20
Heldere Vissoep / Farce Schaal & Schelp / Radijs	16
Aubergine schnitzel / Kappertjes / Paprika	18
Boerderij Eend / Parelgort / Kruìde Baggâh	21

GERECHTEN DESSERT

IJssandwich van suikerbrood & Karamel	12
Mango & Meringue & Munt	12
Banaan & Haagsche hopjes	12
Chocolade & Speculaas & Tonkabonen	12
Nederlandse kaasplateau	15
Café Gourmand (4 petitfours voor met koffie / espresso)	v.a 8,5

High wine & High champagne: 12 - 16 uur

High wine = Glas mousserend & 2 glazen wijn met 5 verschillende hapjes, voor maar € 39 pp

High Champagne = 3 glazen champagne met 5 verschillende hapjes, voor maar €62 pp

To share or next to drink

BITES

	Euro
Wild Terschelling oysters	
Natural = Lemon & Pepper	4,5 (ps)
Resumé = Sea buckthorn berry / Calamansi.	4,9 (ps)
Macarons with duck liver (4 pcs)	9
Macarons with Cashew nut Paté (4 pcs)	9
Fried olives	6
Thinly sliced octopus	12
Homemade rillettes + toast	9
Saté Mushrooms (3 pcs)	7
Tartelettes with mushrooms (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	12
Ibercio Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico (Spicy sausage)	8
Livar Sjink ham from Holland (Pork)	7
Smoked Ribeye from Holland (Beef)	11
Tuna mojama	10

DUTCH CHEESES

Witte Wals (Cow)	9
Charmeur (Goat)	9
Zilte Duinen (Old)	9
Rooie Neel (Red)	9
Vlielander Schaap (Blue)	9

All food = All day

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

DISHES COLD

Trout Gravlax / Beet / Granny smith	18
Dutch Burrata / Pumpkin / Mushroom	15
Terrine from Dutch Pig / Sea Buckthorn	16
Salsify / Topinambour / Smoked crème fraîche	17
Steak tartare / Potato / Piccalilly	19
Langoustine / Cucumber / Cocos & Curry	23

DISHES WARM

Sea bass / Antiboise / Asparagus	19
Sweetbread / Peanut / Boemboe	26
“Haagsch” egg / Leek / Opperdoes potato	17
Argentinian Prawn / Lemongrass / Anchovy	20
Clear Fish Soup / Shellfish Farce / Radish	16
Schnitzel Eggplant / Capers / Bell pepper	18
Farm Duck / Pearl Barley / Pear	21

DESSERT

Ice sandwich of sugar bread & Caramel	12
Mango & Meringue & Mint	12
Chocolate & Speculaas & Tonka beans	12
Banana & Haagsche Hopjes	12
Dutch cheese plate	15
Café Gourmand (4 petitfours for coffee / espresso)	from 8,5

High wine & High champagne: 12 - 16 uur

High wine = A glass of sparkling wine & 2 glasses of wine with 5 different bites, for only € 39 pp

High Champagne = 3 glasses of champagne with 5 different bites, for only €62 pp