

Voorgerechten / starters

Gazpacho. (v) Frisse Spaanse klassieker geserveerd met zachte geitenkaas uit eigen land

€ 6,50

A chilled Spanish classic, topped with smooth Dutch goat cheese



Romige champignonsoep. (v) Huisgemaakt met verse tijm en een druppel basilicumolie

€ 6,50

Creamy mushroom soup. Homemade with fresh thyme and a drizzle of basil oil

Buffelmozzarella (v) met cherrytomaten en onze huisgemaakte pesto van groene kruiden en gegrilde noten

€ 14,50

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and our homemade pesto of green herbs and roasted nuts

Gerookte zalm met chips van zoete aardappel en zachte mierikswortelcrème

€ 14,50

Smoked salmon with crispy sweet potato and a mild horseradish cream

Gebakken champignons. (v) Kruidig, vol van smaken geserveerd op licht getoast briochebrood

€ 11,50

Panfried mushrooms rich and comforting served on a lightly toasted brioche.

Hoofdgerechten / mains

Geserveerd met jouw keuze: frites, salade, gegrilde seizoensgroenten of brood.

Served with your choice of fries, salad, grilled seasonal vegetables or bread.

Hollandse biefstuk. (175 gr) In roomboter gebakken, met keuze uit balsamico-tijmsaus óf onze huisgemaakte kruidenboter

€ 24,50

Dutch steak. Pan-fried in farmers butter, served with your choice of balsamic-thyme sauce or our homemade herb butter

(v) vegetarisch gerecht

Rigatoni Bolognese. Klassieke pasta met rijke tomatensaus, **ook als vegetarische variant te bestellen**

€ 19,50

Rigatoni Bolognese. Classic pasta with rich tomato-based sauce, also available as a vegetarian option

Cordon Bleu met Beemster belegen kaas en gerookte ham, smeuïg van binnen, krokant van buiten

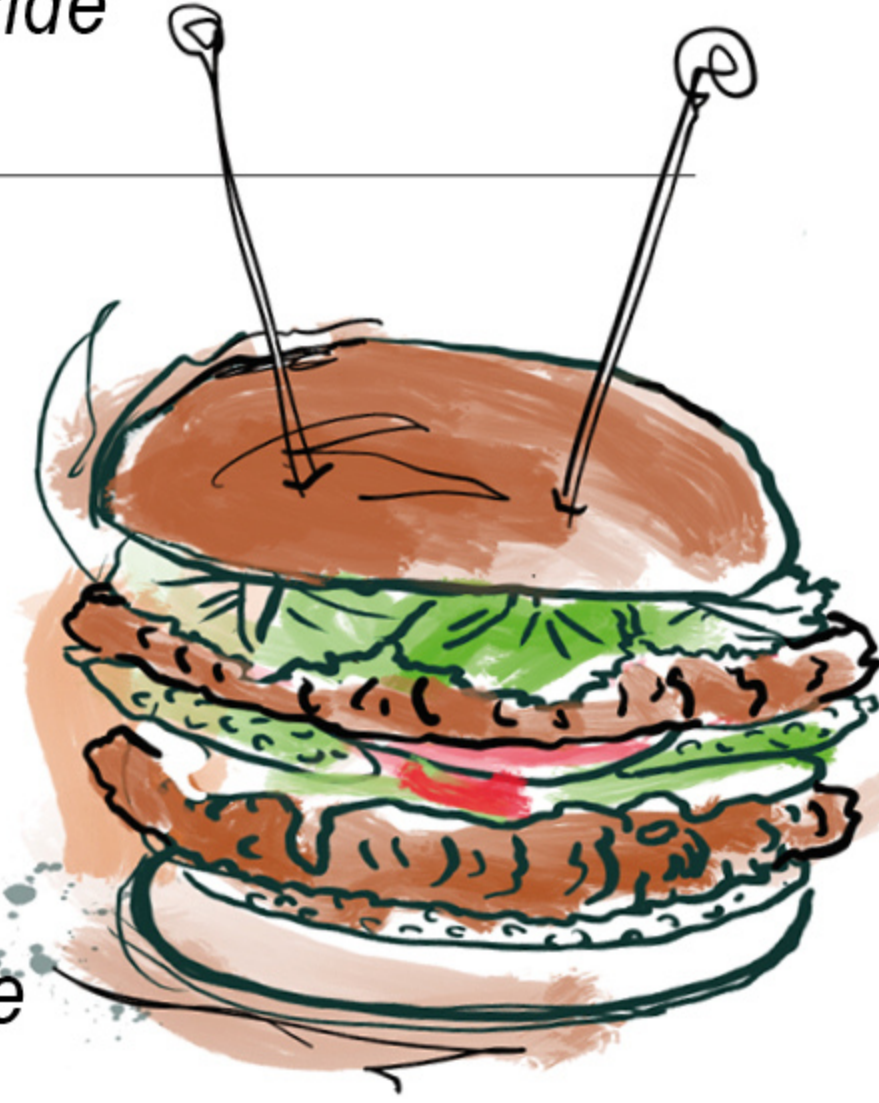
€ 21,50

Cordon bleu with Dutch Beemster cheese and smoked ham, tender inside, crispy on the outside

Smashed burger. Dubbele runderburger, op de plaat geplet, met gemarineerde uitjes, cornichons en Beemster kaas

€ 21,50

Smashed burger. Double beefburger, flat-grilled, topped with marinated onions, ornichons and Beemster cheese



Salade Niçoise. De originele: tonijn, olijven, haricots verts, krieltjes, ansjovis, ei en tomaat, vol smaak en balans

€ 19,50

Niçoise salad. The original: tuna, olives, green beans, potatoes, anchovies, egg and tomato, full of flavour and balance

Desserts

Dame Blanche. Vanille-ijs met warme chocoladesaus en gekaramelliseerde pecannoten

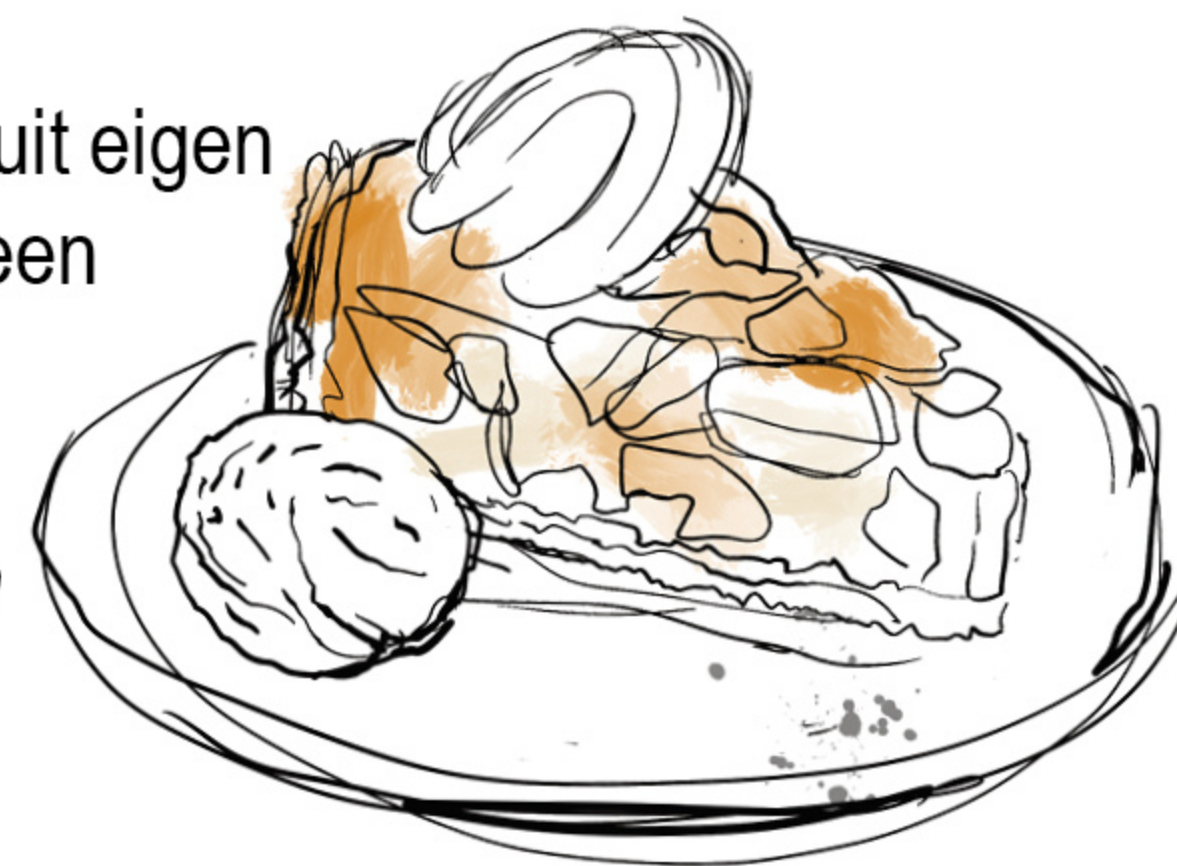
€ 7,50

Dame Blanche. Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and caramelised pecans

Homemade appeltaart. Vers uit eigen oven, met kaneel, roomijs en een flinke toef slagroom

€ 7,50

Homemade apple pie. Fresh from our own oven, with cinnamon and a generous dollop of whipped cream



Hollands ijs. Roomijs van kandijkoek met een warm stroopwafeltje, puur genieten

€ 7,50

Dutch ice cream: kandijkoek ice cream with a warm stroopwafel, pure indulgence

(v) vegetarisch gerecht