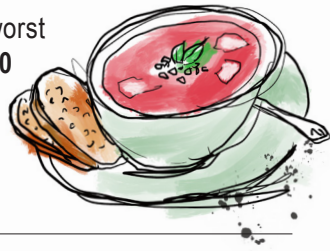


Voorgerechten / starters

Pomodori (v) met Groningse worst en een plonsje room € 8,50

An Italian classic with Dutch Groninger sausage and a touch of cream



Uiensoep (v) met een gegratineerd broodje € 7,50
Dutch onion soup, served with a gratinated bread slice

Buffelmozzarella (v) met cherrytomaten en huisgemaakte pesto van groene kruiden en gegrilde noten € 15,50
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, homemade pesto of fresh herbs and roasted nuts

Gerookte zalm met gemarineerde uitjes, bieslookcreme en gegrilde citroen. € 15,50
Smoked salmon with marinated onions, chive cream and grilled lemon

Gebakken champignons (v) met truffeltapenade geserveerd op licht getoast briochebrood € 12,50
Pan-fried mushrooms with truffle tapenade on lightly toasted brioche

Hoofdgerechten / mains

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met jouw keuze: frites, salade, gegrilde seizoensgroenten.
(All main dishes are served with your choice of fries, salad, grilled seasonal vegetables)

Hollandse biefstuk (175 gr) in roomboter gebakken, met keuze uit balsamico-tijmsaus óf huisgemaakte kruidenboter € 26,50
Dutch steak (175 gr), pan-fried in farmers butter, served with your choice of balsamic-thyme sauce or homemade herb butter

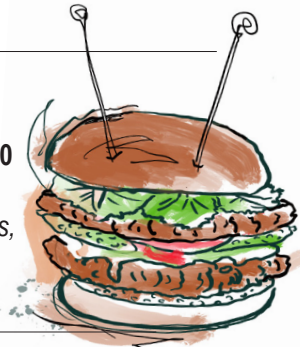
(v) vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk. Vegetarian dish or vegetarian option available

Rigatoni Bolognese (v) klassieke pasta met rijke tomaten-gehaktsaus € 21,50
Rigatoni Bolognese. Classic pasta with rich tomato-based sauce

Kipsaté gemarineerde kippendij op een stokje met huisgemaakte pindasaus en frisse atjar € 24,50
Chicken Satay. Marinated chicken thigh on a skewer with homemade peanut sauce and pickled salad

Slibtongetjes twee stuks, in roomboter gebakken en geserveerd met citroenboter en kappertjes € 24,50
Sole filets. Two pieces, pan-fried in butter and served with lemon butter and capers

Smashed burger dubbele burger, met gemarineerde uitjes, augurk, gedroogde ham, Beemster kaas € 23,50
Smashed burger. Double beefburger, flat-grilled, topped with marinated onions, pickles, smoked ham and Beemster cheese



Caesar Salade (v) de klassieker met Romaine sla, Parmezaan, croutons en ansjovis – door ons verrijkt met een eitje en gegrilde kip, ook als vegetarisch € 24,50
The classic with Romaine lettuce, Parmesan, croutons and anchovies. enriched with a soft-boiled egg and grilled chicken

Desserts

Dame Blanche vanille-ijs met warme chocoladesaus en een stroopwafeltje € 7,50
Dame Blanche. Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and a Dutch stroopwafel

Homemade appeltaart huisgemaakt, met kaneel, roomijs en een flinke toef slagroom € 7,50
Homemade apple pie, homemade with cinnamon, vanilla ice cream and a generous dollop of whipped cream



Crème Brûlée met stoofpeertjes en gecarameliseerde pecannoten € 7,50
Crème Brûlée with stewed pears and caramelized pecan nuts

(v) vegetarisch gerecht of vegetarisch mogelijk. Vegetarian dish or vegetarian option available