

# ONTBIJT KAART

TOT 11 30



## START VAN DE DAG

### AMERICAN PANCAKES 8.5

Rood fruit, ahornsiroop, roomboter

### BREAKFAST BOWL 8

Griekse yoghurt, granola, seizoensfruit, confiture

### AVOCADO SMASH 10

Toast, ei, cherrytomaat

### WORSTENBROOD 4

Ketchup of mosterd

## FRIS EN FRUITIG

### HEALTHY SMOOTHIE 6.5

Seizoensfruit



## ZELF GEBAKKEN

Appeltaart 5.5

Bananenbrood 4

Wisselgebak 5

# LUNCH KAART

## SALADE

### SALADE KIP 15

Mesclun, zoetzuur, wakame, taugé  
pindacrème, sriracha, hoisin

### SALADE ZALM 19.5

Zoetzuur, tempura garnaal, makreel,  
edamame, wasabi



## GRILLED

### TRIPLE CHEESE 7.5

Jonge kaas, cheddar, roomkaas

### CUBANO 11

Cheddar, mortadella, augurk, pulled pork,  
BBQ saus,

VAN 12 00 TOT 15 00

## BOERENBROOD WIT OF BRUIN

### ROASTED TOMATOES 12

Feta, dukkah, rucola

### HOISIN KIP 14.5

Zoetzuur, uien crunch, furikake, pindacrème

### SMOKEY CARPACCIO 14.5

Chili aioli, dukkah, Parmezaan, picanha

### THAI OMELET 12

Sriracha, citrus, krokante ui

### AVOCADO SMASH 10

Toast, ei, cherrytomaat

### MORTADELLA 14

Burrata, pesto, rucola, geroosterde tomaat

### VIS TRIO 15.5

Zalm, makreel, tempura garnaal

# DINER KAART

## KOUDE

### TOAST PALING 16.5

Brioche toast, crème fraîche, bieslook, kuit

### ZALM TARTARE 12

Thaise vinaigrette, sriracha, radijs

### RILETTE VAN MAKREEL 13

Toast, appelsalsa, ceviche makreel, kuit

### TONIJN PIZZA 15

Crème fraîche, yellow fin, wasabi

### STEAK TARTARE 13.5

Bavette, sjalot, eendenlever, zoetzuur, kappertjes

### SMOKEY CARPACCIO 14.5

Picanha, dukkah, chili aioli, parmezaan

### BRUSCHETTA BURRATA 13

Toast, geroosterde tomaten, balsamico, pesto

### PAPPOUM 9

Hummus, zoetzuur, feta, crudité

VAN 17 00 TOT 21 30

### “Shared Dining” Samen Proeven

Bij shared dining draait het allemaal om het delen van heerlijke gerechten met je tafelgenoten. We serveren daarom kleinere gerechten om te delen of gewoon helemaal voor jezelf. (dat is aan jou!)

Wij adviseren om ronde voor ronde te kiezen en ongeveer 1 a 2 gerechten per persoon op tafel te laten komen. Ontdek smaken, geniet van variatie en maak er een feestelijke avond van.

### Shared menu

“Keuzestress?”

Ben je iemand die liever niet lang nadenkt over wat te bestellen? Of geniet je gewoon graag van een goed gesprek met je tafelgenoten zonder je zorgen te maken over het menu?

Onze chef-kok heeft de oplossing! Laat de keuze aan ons over, en onze chef stelt met plezier een uniek menu voor jullie samen.

**2 rondes - 29 per persoon**

**3 rondes - 39 per persoon**

**4 rondes - 49 per persoon**

### Wine experience

Wil je voor de complete ervaring gaan met bijpassende wijnen bij elke ronde? Laat het ons even weten! Onze sommelier zal je begeleiden bij het kiezen van de perfecte wijn.

ER STAAT NOG MEER LEKKERS OP DE VOLGENDE PAGINA

## WARM

<b>NO WASTE NO WORRIES SOEPJE</b> 🍃	3
Een wisselend soepje met een Aardse gedachte	
<b>BEEKRIDDER</b>	16.5
Chinese kool, groene asperge, gochujang marinade	
<b>OKONOMIYAKI</b> 🍃	10
Dashi, Bonito flakes, Chinese kool, edamame, kewpie, hoisin (kan ook vega)	
<b>PANCAKES</b> 🍃	10
Zoete aardappel, feta, geroosterde tomaat	
<b>TIJGERGARNALEN</b>	13.5
Room, Parmezaan, chili en gekonfijte knoflook	
<b>DORADE</b>	13
Saffraan risotto, groene asperge	
<b>RIBFINGERS</b>	14
Hoisin, bimi, cassave, gefrituurde knoflook	
<b>BAVETTE</b>	16.5
Puree, sjalot, chimichurri	
<b>RENDANG</b>	14
Fried rice, zoetzuur, sriracha	
<b>TWEE ROYAL SLIDERS</b>	16
Black Angus, crispy pata negra, eendenlever, truffel mayonaise	



## VERSE FRIET 4.5

- Zoete aardappelfriet (+2.5) 🍃
- Truffel, parmezaan (+4.5) 🍃
- Rendang, sriracha, krokante ui (+7.5)



## Wijnen die wij aanbevelen in dit seizoen

### Verdejo Bellori Barrica

Een Spaanse verrukking: Verdejo, gerijpt in Frans eikenhout, vol karakter na 6 jaar flesrijping. Prijs: €50 per fles

### Riesling Schlumberger

Proef de frisheid van de Elzas met deze droge Riesling, levendig en fruitig van smaak. Prijs: €40 per fles

### Clos de la Roquette Beaujolais

Ontdek de pracht van Fleurie met deze Beaujolais: complex, fruitig, aards en bloemig. Prijs: €49 per fles

### Scrubby Rise McLaren Vale Shiraz

Een rode Syrah uit Australië: fruitig met een vleugje kruidigheid en pittige tannines. Prijs: €35 per fles

### Primitivo Calceara

Laat je betoveren door deze krachtige en fruitige rode wijn uit Italië. een waar genot voor de smaakpapillen. Prijs: €36 per fles

## WIST JE DAT:

**Al onze restaurant wijnen ook in de winkel verkrijgbaar zijn en al onze winkel wijnen ook in het restaurant!**

## SIDES

<b>ROASTED TOMATOES</b> 🍃	8
Rucola, feta, dukkah	
<b>SNIJBOON</b> 🍃	7
Tomaten tapenade, bacon, kan ook vega	
<b>AARDAPPEL TERRINE</b> 🍃	8
Truffel mayonaise, Parmezaan	

# DESSERT KAART



## ZOET

<b>AARDS DESSERT</b>	<b>8</b>
Witte chocolade, mango, crumble	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>11</b>
Rood fruit, meringue	
<b>GEGRILDE DONUT</b>	<b>9</b>
Gele room, gezouten caramel ijs, gezouten caramel, pecan crumble	
<b>AFFOGATO</b>	<b>5.5</b>
Gezouten caramel, vanille, roomijs, espresso	
<b>AARDS KOFFIE</b>	<b>8.5</b>
Tia Maria, Frangelico, Rum, wat lekkers	

## KAAS 12.5

Wereldse kazen van lokale ondernemers, de markt, de Zuivelhoeve, net waar ze op dat moment de lekkerste kazen hebben