

BRUNCH KAART

TOT 15 00



BIJ DE KOFFIE

AMERICAN PANCAKES 9.5

Vers fruit, siroop, roomboter, poedersuiker

GRANOLA BOWL 9

Griekse yoghurt, granola, vers fruit, confiture

AARDBEI WENTELTEEFJE 12

Verse aardbeien, mascarpone, rucola

WORSTENBROOD 4.9

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

15.5

Gemarineerde kippendij, mesclun, zoetzuur, wakame, edamame, furikake, Hoisin, sriracha, bosui,

SALADE VIS

19.5

Makreel, zalm, tempura garnaal, tomaat, appelsalsa, wakame, edamame, wasabi

SALADE GEITENKAAS



16

Mesclun, gecarameliseerde geitenkaas, walnoot, druiven, balsamico, honing



GRILLED

TRIPLE CHEESE



7.5

Roomkaas, cheddar, mozzarella

CUBANO

12

Cheddar, mortadella, augurk, pulled pork, BBQ saus

VANAF 11 30

BOERENBROOD WIT OF BRUIN

ROASTED TOMATOES



12

Feta, dukkah, rucola

HOISIN KIP

14.5

Zoetzuur, uien crunch, furikake, pindacrème

SMOKEY CARPACCIO

14.5

Picanha, chili aioli, dukkah, Parmezaan

THAI OMELET



12

Sriracha, citrus, krokante ui

AVOCADO SMASH



11.5

Toast, ei, cherrytomaat

MORTADELLA

14

Mortadella, burrata, pesto, rucola, balsamico, pistache

VIS TRIO

15.5

Zalm, makreel, tempura garnaal, appelsalsa

SOEP

NO WASTE NO WORRIES SOEP



Een wisselend soepje met een Aardse gedachte

Klein

3

Groot

9

DINER KAART

KOUD

ZALM TARTARE	12
Thaise vinaigrette, sriracha, radijs	
RILETTE VAN MAKREEL	13
Toast, appelsalsa, ceviche makreel, kuit	
TONIJN PIZZA	14.5
Papadum, crème fraîche, wasabi, furikake	
SASHIMI	13.5
Tonijn, Tomasu soya, arbequina, aardappelkaantjes	
SASHIMI VAN WATERMELOEN 	8
Tomasu soya, furikake, sesam	
BRUSCHETTA BURRATA 	13.5
Toast, gemarineerde tomaat, burrata, balsamico	
PAPADUM 	9
Hummus, zoetzuur, feta, crudité	
ROASTED TOMATOES 	9
Geroosterde tomaten, rucola, feta, dukkah	
GEROOKTE RIB EYE	10
Pecorino, 24 maanden gerijpte Aceto, arbequina	
STEAK TARTARE	13.5
Bavette, eendenlever, steaksaus, truffel, sjalot	
SMOKEY CARPACCIO	14.5
Dukkah, chili aioli, rucola, Parmezaan	

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.

3 rondes - 39 per persoon

4 rondes - 49 per persoon

5 rondes - 59 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

NO WASTE NO WORRIES SOEPJE 3

Een wisselend soepje met een Aardse gedachte

OKONOMIYAKI 10.5

Wasabimayo, Bonito flakes, Chinese kool, edamame, hoisin (kan ook vega)

ASPERGES 13.5

Sousvide gegaard, gecarameliseerd, ei, bieslook

TIJGERGARNALEN 13.5

Room, Parmezaan, chili en gekonfijte knoflook

DORADE 13.5

Saffraan risotto, dorade, groene asperge, antiboise

POMME PAVE 8

Super krokant, truffelfrietjes, maar dan lekkerder!

BAVETTE 16.5

Chimichurri, sjalot, puree

RENDANG 14

Fried rice, zoetzuur, sriracha

STERMED BUNS 13.5

Krokante Iberico, sriracha, zoetzuur, pinda



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 Calcecaro

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!**

DESSERT KAART



ZOET

AARDS DESSERT 8

Witte chocolade, mango, crumble

CHEESECAKE 11

New York style, witte chocolade, rood fruit

GEGRILDE DONUT 9

Gemarineerde aardbei, lemon curd, yoghurtijs

APPEL CRUMBLE 8

Vanille ijs, gezouten caramel

AFFOGATO 5.5

Gezouten caramel, vanille roomijs, espresso

AARDS KOFFIE 9

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

BORREL DELUXE

KLASSIEKERS



BROOD 	8.5
Met smearsels	
OLIJVEN 	4.5
PATA NEGRA	15

BRUIN FRUIT

La Trappe kaasbitterballen 	12.5
La Trappe Quadrupel bitterballen	12.5
Bourgondische bitterballen	9
Garnalenkroketten	13.5
Rendangkroketten	12.5
Samosa's 	11.5



VERSE FRIET 4.5

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

BORRELPLANKEN

Classic: Ribben, samosa's, yakitori, brood met smearsels, charcuterie, bourgondische bitterballen, nachos, friet truffel.	39.5
XXL: De classic borrelplank + KFC, flammkuchen & taco's.	55

TE BESTELLEN TOT 21 30



NACHO'S

Nacho's classic 	11.5
Pulled pork nacho's	13

SPECIALS

KFC 	10.5
Kentucky fried Cauliflower, sticky, sweet, spicy	
BUIKSPEK	13.5
Krokant gebakken buikspek	
GYOZAS 	11.5
Gember, kool, wasabi, wakame, furikake	
PEKINGEEND LOEMPIAS	12.5
Witte kool, gember, hoisin (6 stuks)	
CHICKEN TENDERS	13
Chili aioli	
TEMPURAGARNALEN	13.5
Black tiger, wasabi mayonaise	
YAKITORI SPIEZEN	13.5
Kippendijen, yakitorisaus, cassave	
TACOS	14.5
Tonijn Verse tonijn, mango, avocado	
Iberico krokant buikspek, mangosalsa, sriracha	

FLAMMKUCHEN

Iberico: Antiboise, crème fraîche, rode ui	16.5
Zalm: Gerookte zalm, crème fraîche, appelsalsa, wasabi, bieslook	15.5
Kip: Yoghurt, feta, zoetzure komkommer, chili aioli	14