

DINERKAART

STARTERS

Vers brood

Ambachtelijk mais-maanzaad-zeezout broodje met aioli en kruidenboter

6,⁰⁰

Vers brood de Luxe

Ambachtelijk mais-maanzaad-zeezout broodje met aioli, kruidenboter, serranoham en huisgemarineerde olijfjes

8,⁰⁰

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes

9,⁵⁰

Tataki van kalfslende

Bosui, krokante wonton, sesamsaus met tonijnmayonaise

10,⁵⁰

Pasta gamba aioli

Spaghetti, bosui en huisgemaakte knoflookchili-olie

10,⁵⁰

Paling van Vlug

Toast, roomboter en jonge bladsla

12,⁰⁰

Huisgemaakte eendenpaté

Brioche broodje met 12 jaar oude balsamicostroop en portappeltjes

12,⁵⁰

Rode biet en feta kaas (V)

Couscous van rode biet, gele biet, fetakaas, cress en meringue biet

10,⁵⁰

Huisgerookte zalm

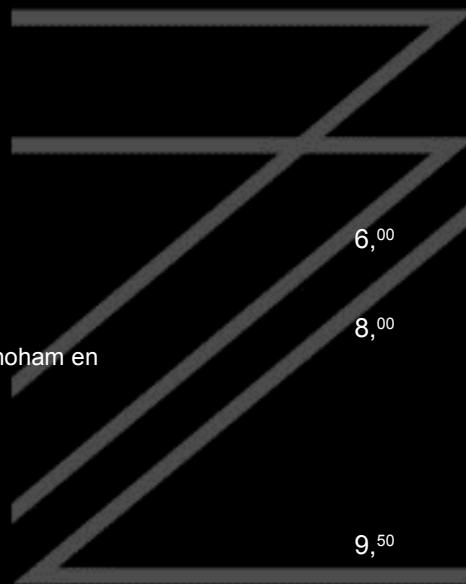
Bospeencrème, doperwten cress en jonge bladsla

10,⁵⁰

Ons Stoofje

Langzaam gegaarde kalfswang, frittaten van zoete aardappel met huisgemaakte piccalilly

12,⁰⁰



SOEPEN

Langedijker Muizen truffelroomsoep (V)
Langedijker aardappelen, truffelpasta

6,00

Tomatensoep (V)
Met kruiden-crème fraîche

6,00

Soep van de dag
Laat onze medewerkers u informeren

6,00

VLEESGERECHTEN

Tournedos 180 gram
Aardappelgratin, champignonsaus en groente van het seizoen

24,00

Hollandse krokant gebakken sukade en Amerikaanse sukade
Met een stampotje van rode peen en kalfsjus

23,50

Parelhoenrouleau
Polenta, dragonjus met gegrilde bospeen

22,00

Low & Slo gerookte Hollands MRIJ dubbeldoel rund jodenhaas
Pompoencrème, romanesco en krokante pancetta

23,50

MarktZicht Burger
Runderbeef, jonge bladsla, tomaat, augurk, pulled pork, burgersaus en – indien gewenst – een gebakken eitje erop

17,00

Saté van de haas
Huisgemaakte pindasaus, cassave kroepoek, atjar van rode kool en friet

17,00

CHEF'S MENU

3-Gangen Diner
4-Gangen Diner

p.p. 32,50
p.p. 38,50

LAAT U VERRASSEN!

VISGERECHTEN

Op de huid gebakken zalm
Met groente van het seizoen en mosterdsaus

22,00

Zeebaarsfilet
Met roseval aardappelen, taugé, bosui en oosterse saus

22,50

Verse vis van de markt
Laat onze medewerkers u informeren
Geserveerd met groente van het seizoen

21,50

- Alle hierboven genoemde hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

MAALTIJDSALADES

Caesar
Bacon, gebakken kip, little gems, croutons, krokant henne-eitje en romige dressing

13,00

Geitenkaas (V)
Little gems, jonge spinazie, vijgenchutney, walnoot met balsamicodressing

13,00

Salade met gerookte kip en eend
Bladsla, rode biet, pompoen, balsamicostroop en romige dressing

13,00

- Bij de salades heeft u de keuze uit brood of friet.

VEGETARISCHE GERECHTEN

Truffelrisotto met portobello en Parmezaansschuim (V)
Verse kruiden, verse groenten met Parmezaanse kaas, geserveerd met brood

15,00

Bietenburger (V)
Sla, kruiden crème, tomaat, komkommer en friet

15,00

LOS BIJ TE BESTELLEN

Salade	3,00
Groente van het seizoen	3,00
Aardappelkroketjes	3,00
Gebakken champignons	3,00
Champignonsaus, pepersaus, truffelsaus of rode wijnsaus	1,50

EN VOOR DE KLEINTJES...

Friet	3,00
Friet met een frikandel	5,00
Friet met kipnuggets	5,00
Friet met een kroket (kalfsvlees of rundvlees)	5,00

- Kindermenu's worden geserveerd met appelmoes, een slaatje en mayonaise of ketchup.

Kinderdessert	5,00
Bolletje ijs met chocolade friet en een kleine verrassing	
Raketje	1,00

