

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
Ossenhaas, huisgemaakte pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes

10,⁵⁰

Tataki van kalfslende
Bosui, krokante wonton met sojasesamsaus

10,⁵⁰

Pasta gamba aioli
Gamba's, spaghetti, bosui en huisgemaakte knoflookchili-olie

10,⁵⁰

Paling van Vlug
Jonge bladsla, appelstroop, zoetzure komkommer en toast

13,⁵⁰

Gado Gado **(V)**
Tuintje van diverse ingelegde groentes, koude pindasaus met krokante uitjes en tempeh

10,⁵⁰

Huisgerookte zalm
Met yoghurtkruidencrème, komkommerlinten, kruidensla en schuim van gin

11,⁵⁰

Kalfstartaar
Met een op 62°C gegaarde eidooier, Amsterdams zuur, doperwten cress, bloemkoolcrème en een krokantje van Parmezaan

12,⁰⁰

**HEEFT U EEN ALLERGIE
OF LUST U IETS ECHT NIET?**
Geef dit op tijd aan bij de bediening of in de keuken!

V = Vegetarisch gerecht

SOEPEN

Tomatensoep (V)
Met kruiden-crème fraîche

6,00

Soep van de dag
Laat onze medewerkers u informeren

6,00

VLEESGERECHTEN

Tournedos 180 gram
Aardappelgratin, groene asperges en een pikante gorgonzolasaus

24,50

Surf & Turf
Krokant gebakken kalfssucade, gamba's en een romige bisque van schaaldieren

23,50

Duo van Dorset lam
Rib roast en zacht gegaarde lamsnek met een krokant jasje van Dorset lam, gemonteerde kalfsjus met geitenkaas

24,50

Low & Slo gerookte Hollands MRIJ dubbeldoel rund jodenhaas
Gepofte flespompoen met een crème van bloemkool

23,50

MarktZicht Burger
Runderbeef, cheddar, tomatensalsa, gerookte puntpaprika met rode uienmarmelade en – indien gewenst – een gebakken eitje erop

17,00

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

17,00

- Alle hierboven genoemde hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet

CHEF'S DINER

3-Gangen Diner
4-Gangen Diner

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

— LAAT U VERRASSEN! —

CULINAIRE WEETJES....

Kijkt u achterin deze map....

VISGERECHTEN

Op de huid gebakken zalm Met groente van het seizoen en mosterdsaus	22,00
Doradefilet Met groene asperges, mediterrane couscous en salsa	22,50
Pasta gamba aioli Gamba's, spaghetti, bosui en huisgemaakte knoflookchili-olie	20,50
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, henne-eitje en Caesar dressing	13,00
Carpaccio Ossenhaas, mix van diverse slasoorten, huisgemaakte pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	13,00
Geitenkaas (V) Mix van diverse slasoorten, geitenkaas van 'De Klompenhoeve in Egmond', vijgenchutney, walnoot en balsamicostroop	13,00
Huisgerookte zalm Zalm, samen met een mix van diverse slasoorten, romige dressing, kruidensla en komkommerlinten	13,00

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

**HEEFT U EEN ALLERGIE
OF LUST U IETS ECHT NIET?**
Geef dit op tijd aan bij de bediening of in de keuken!

V = Vegetarisch gerecht

VEGETARISCHE GERECHTEN

Ravioli van pompoen en salie (V)
Met Parmezaanse kaasschuim

16,00

Lasagne (V)

Met groente, bloemkoolcrème, kruiden cress en een schuim van paddenstoelen

18,00

LOS BIJ TE BESTELLEN

Salade

3,00

Groente van het seizoen

3,00

Aardappelkroketjes

3,00

Gebakken champignons

3,00

Paddenstoelensaus, 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

CULINAIRE WEETJES....

Kijkt u achterin deze map....