NL

DINER 17:30 - 22:00

BITES

DESEMBROOD *8*
Met Guernsey boter

FOCACCIA *9*
Met auberginedip en olijfolie

DUNGESNEDEN WILDE BLAUWVINTONIJN *12*
Zoutgerijpt met geroosterde amandelen en olijfolie

ZEEUWSE OESTER [PER STUK] *3,5*
Met gochujang-ponzu mignonette en bosui

SALAMI VENKEL VAN BUITENGEWONE VARKENS *10*
Met Dijonmosterd en Amsterdamse zuur

KROKANTE BRIE *11*
Met sesam-togarashi panko en vijgenmosterd

BLOEMKOOLBITES *8*
Met ketchup van kappertjes en popcornkruim

YAKITORI VAN KIPPENDIJ *10*
Met zwarte knoflookmayonaise en gepofte wilde rijst

WILDE EEND TACO [PER STUK] *4,5*
Met rodebietensaus, knoflookmayonaise, geroosterde sesam en gepekelde rode ui

VOORGERECHT

KINGFISH CRUDO *16*
Met Bloody Mary-dressing, radijs, komkommer en Timut peper

STEAKTARTAAR *16*
Vitello-stijl met tonijnmayonaise, postelein, zuurdesemkruim en pane carasau

KOUDE DOPERWTENSOEP *14*
Met yoghurtgranité, gepekelde witte aalbessen en pistache-crumble

DRIEKLEURIGE TOMATEN EN GELE BIET SALADE *14*
Met ingelegde gember, lavas en gepofte boekweit

POMPOENRAVIOLI [KLEIN/GROOT] *16/22*
Met courgette, citroenzeste, amandelkruim en salie

BURGERS

BLACK ANGUS BURGER *22,5*
Thousand Island style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi - geserveerd met friet

AUBERGINE SCHNITZEL BURGER *20,5*
Thousand Island style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi - geserveerd met friet

HOOFDGERECHTEN

GEBAKKEN HARDER *24*
Met tuinkruidenvelouté, kokkels, Opperdoezer Ronde en lamsoor

KIMCHI-RISOTTO *23*
Met BBQ-sepia, gefermenteerde Chinese kool, krokante zwarte boerenkool en kimchibotersaus

ROMESCO ROMANESCO *23*
Geroosterde romanesco steak met romescosaus, amandelkruim, togarashi panko en gepekelde citroen

PARELHOEN *25*
Met gebakken cantharellen, BBQ-maïs, choi sum, sriracha-botersaus en korianderolie

BBQ-BAVETTE [180G/300G] *28/47*
Met groene en gele sperziebonen, salsa verde, Café de Paris-hollandaisesaus en krokante bosui

BIJGERECHTEN

ZOMERSALADE *5*
Met botersla, witte puntradijs, komkommer en Franse dressing

BBQ LITTLE GEM *8*
1/2 BBQ little gem met Caesardressing en krokante broodkruimels

FRIETJES *5*
Met Belgische mayonaise

TRUFFELFRIET *8*
Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

DESSERTS & ZOET

BAKED ALASKA [OM TE DELEN] *10*
Kokoscake, nougatparfait, bosbessencompote en eiwitschuim

CHEESECAKE *9*
Geroosterde witte chocolade en passievrucht gel

PURE CHOCOLADEMOUSSE *9*
Met kersen in rum-vanillesiroop en koffiekoekcrumble

AFFOGATO *6*
Vanille ijs met espresso

SOESJES *4*
Met bosbescoulis en slagroom

BOTERKOEK *3,5*

VRAAG NAAR ONZE VEGAN & VEGETARISCHE MOGELIJKHEDEN

Heb je allergieën? Laat het ons weten!

ENG

DINNER 17:30 - 22:00

BITES

SOURDOUGH BREAD 8
With Guernsey butter

FOCACCIA 9
With aubergine dip and olive oil

SLICED WILD BLUEFIN TUNA 12
Salt-cured with toasted almonds and olive oil

ZEELAND OYSTERS [1 PCS] 3,5
With gochujang-ponzu mignonette and spring onion

SALAMI FENNEL FROM BUITENGEWONE VARKENS 10
With Dijon mustard and Amsterdam pickles

CRISPY BRIE 11
With sesame–togarashi panko and fig mustard

CAULIFLOWER BITES 8
With caper ketchup and popcorn crumble

YAKITORI CHICKEN THIGH 10
With black garlic mayonnaise and puffed wild rice

WILD DUCK TACO [1 PCS] 4,5
With beetroot sauce, garlic mayonnaise, toasted sesame and pickled red onion

STARTERS

KINGFISH CRUDO 16
With Bloody Mary dressing, radish, cucumber and Timut pepper

STEAK TARTARE 16
Vitello-style with anchovy and tuna mayonnaise, purslane, sourdough crumble and pane carasau

CHILLED PEA AND MINT SOUP 14
With yoghurt granite, pickled white currants and pistachio crumble

THREE-COLOUR TOMATOES AND YELLOW BEETROOT 14
With pickled ginger, lovage and poffed buckwheet

BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI [SMALL/BIG] 16/22
With zucchini, lemon zest, almond crumble and sage

BURGERS

BLACK ANGUS BURGER 22,5
Thousand Island-style sauce, cheddar, red onion iceberg lettuce and kimchi - served with fries

AUBERGINE SCHNITZEL BURGER 20,5
Thousand Island-style sauce, cheddar, red onion iceberg lettuce and kimchi - served with fries

MAINS

PAN-FRIED GREY MULLET 24
With garden herb velouté, cockles, Opperdoezer Ronde potatoes and sea lavender

KIMCHI-RISOTTO 23
With BBQ sepia, fermented Chinese cabbage, crispy black kale and kimchi butter sauce

ROMESCO ROMANESCO 23
Roasted romanesco steak with romesco sauce, almond crumble, togarashi panko and pickled lemon

GUINEA FOWL 25
With pan-fried girolles, BBQ sweetcorn, choi sum, sriracha butter sauce and coriander oil

BBQ-BAVETTE [180G/300G] 28/47
With green and yellow beans, salsa verde, Café de Paris hollandaise and crispy spring onion

SIDES

SUMMER SALAD 5
With butter lettuce, white baby radish, cucumber and French dressing

BBQ LITTLE GEM 8
1/2 BBQ little gem with Ceaser sauce and crsipy breadcrumbs

FRIES 5
With Belgian mayonnaise

TRUFFLE FRIES 8
With truffle mayonnaise and Parmesan cheese

DESSERTS & SWEETS

BAKED ALASKA [TO SHARE] 10
Coconut cake, nougat parfait, blueberry compote and meringue

CHEESECAKE 9
Roasted white chocolate and passionfruit

DARK CHOCOLATE MOUSSE 9
With cherries preserved in rum-vanilla syrup and coffee cookie crumble

AFFOGATO 6
Vanilla ice cream with espresso

CHOUX PASTRY 4
With blueberry coulis and whipped cream

DUTCH BOTERKOEK 3,5

ASK FOR OUR VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS

Do you have any allergies? Please let us know!