DINER / *DINNER*

BAR RESTAURANT VAN DE WERF

17:30 - 22:00

BITES

Desembrood met gezouten boter 8
Sourdough bread with salted butter

Focaccia met auberginedip en olijfolie 9
Focaccia with aubergine dip and olive oil

Zoutgerijpte, dungesneden wilde blauwvintonijn met geroosterde amandelen en olijfolie 12
Salt-cured, thinly sliced wild bluefin tuna with toasted almonds and olive oil

Zeeuwse oester met gochujang-ponzu mignonette en bosui (per stuk) 3,5
Zeeland oyster with gochujang-ponzu mignonette and spring onion (per piece)

Venkelsalami van 'Buitengewone Varkens' met Dijonmosterd en Amsterdams zuur 10
Fennel salami from 'Buitengewone Varkens' with Dijon mustard and Amsterdam pickles

Krokante brie met sesam-togarashi panko en vijgenmosterd 11
Crispy brie with sesame-togarashi panko and fig mustard

Bloemkoolbites met ketchup van kappertjes en popcornkruim 8
Cauliflower bites with caper ketchup and popcorn crumble

Yakitori van kippendij met zwarte knoflookmayonaise en gepofte wilde rijst 10
Chicken thigh yakitori with black garlic mayonnaise and puffed wild rice

Wilde eend taco met rodebietensaus, knoflookmayonaise, geroosterde sesam en gepekelde rode ui (per stuk) 4,5
Wild duck taco with beetroot sauce, garlic mayonnaise, toasted sesame and pickled red onion (1 pc)

VOORGERECHTEN / *STARTERS*

Garnalenceviche met wortel-togarashivinaigrette, krokante boekweit, kumquat en Bull's Blood-blaadjes 15
Gamba ceviche with carrot togarashi vinaigrette, crispy buckwheat, kumquat and bull's blood leaves

Steak tartaar vitello-stijl met ansjovis- en tonijnmayonaise, postelein, zuurdesemkruim en pane carasau 16
Steak tartare vitello-style with anchovy and tuna mayonnaise, purslane, sourdough crumble and pane carasau

Bospaddenstoelensoep met rauwe champignons, dukkah en focacciacroutons 15
Wild mushroom soup with raw champignons, dukkah and focaccia croutons

Hokkaido-pompoen en gepekelde peer met chili-olie, pompoengazpacho en Remeker 14
Hokkaido pumpkin and pickled pear with chili oil, pumpkin gazpacho and Remeker

Pompoenravioli met schuim van oude kaas, hazelnoten en gefrituurde salie (klein/groot) 16/22
Butternut squash ravioli with matured Dutch cheese foam, hazelnuts and fried sage (small/large)

BURGERS

Black Angus Burger met Thousand Island-style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi, geserveerd met friet 22,5
Black Angus Burger with Thousand Island-style sauce, cheddar, iceberg lettuce, red onion, and kimchi, served with fries

Aubergine Schnitzel Burger met Thousand Island-style saus, cheddar, ijsbergsla, rode ui en kimchi, geserveerd met friet 20,5
Aubergine Schnitzel Burger with Thousand Island-style sauce, cheddar, red onion, iceberg lettuce and kimchi, served with fries

HOOFDGERECHTEN / *MAINS*

Gebakken zeeduivel met beurre rouge, peterseliepuree, geroosterde biet, roodlof en krokante wakame 25
Pan-fried monkfish with beurre rouge, parsley purée, roasted beetroot, radicchio and crispy wakame

Kimchi-risotto met BBQ-sepia, gefermenteerde Chinese kool, krokante zwarte boerenkool en kimchibotersaus 23
Kimchi risotto with BBQ sepia, fermented Chinese cabbage, crispy black kale and kimchi butter sauce

Gekarameliseerde spruitjes en romanesco met colombo-curryschuim, zwarte-walnootdip en poppadum (vegan) 23
Caramelised Brussels sprouts and romanesco with Colombo curry foam, black walnut dip and poppadum (vegan)

Parelhoen met sriracha-botersaus, bloemkoolcouscous, snijbiet, koningsboleten en lavasolie 25
Guinea fowl with sriracha butter sauce, cauliflower couscous, Swiss chard, king bolete mushrooms and lovage oil

Bavette (180g/300g) met piment d'Espelette-hollandaise, BBQ-boerenkool, borlottibonen en gekarameliseerde sjalot 28/47
Bavette (180g/300g) with Piment d'Espelette hollandaise, BBQ curly kale, borlotti beans and caramelised shallot

BIJGERECHTEN / *SIDES*

Wintersalade met rauwe paarse wortel en witlof 5
Winter salad with raw purple carrot and chicory

BBQ-pontoise kool met donkere misodip en togarashi-broodkruim 8
BBQ pontoise cabbage with dark miso dip and togarashi breadcrumbs

Frietjes met Belgische mayonaise 5
Fries with Belgian mayonnaise

Truffelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 8
Truffle fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

Heb je allergieën? Laat het ons weten!
Do you have any allergies? Please let us know!

DESSERTS

Baked Alaska van kokoscake en nougatparfait met bosbessencompote (om te delen) 11
Baked Alaska of coconut cake and nougat parfait with blueberry compote (to share)

Cheesecake met amarena-rumgelei en amarettikruim 9
Cheesecake with amarena-rum jelly and amaretti crumb

Pure chocolademousse met kersen in rum-vanillesiroop en koffiekoekcrumble 9
Dark chocolate mousse with cherries preserved in rum-vanilla syrup and coffee cookie crumble

Affogato, vanille-ijs met espresso 6
Affogato, vanilla ice cream with espresso

Soesjes met karamel en koffie 4
Choux pastry with caramel and coffee

Boterkoek 3,5
Dutch boterkoek