



VOORGERECHTEN

CARPACCIO 'BURGERZAKEN' 10.50
Rundercarpaccio, rucola, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en pijnboompitten.

COQUILLE 9.50
Gebakken coquilles met een crème van knolselderij, krokantje van Parmaham, Granny Smith en rasp van Macadamia.

BEEF TATAKI 9.50
Licht geschroeide bavette met bosui, sesamzaadjes, taugé, Oosterse vinaigrette en een limoenmayonaise.

GEITENKAAS 10.50
Met een groene crème van doperwten, tuinbonen, peterselie en munt. En een krokantje van zuurdesembrood.

TONIJN TARTAAR 11.50
Gemarineerde tonijn met een krokantje van zeewier, radijs en Citrusmayonaise.

ZAANSE MOSTERDSOEP 6.50
Zaanse mosterd crèmesoep.

ANTIPASTI PLANK 1 PERSOON 9.50
2 PERSONEN 15.50
Antipasti plank met Spinata Romana, Coppa di Parma, Serranoham, taleggio, focaccia, olijven, huisgemaakte basilicumpesto en zongedroogde tomaat.

BIJGERECHTEN

BREEKBROOD 5.50
Versgebakken breekbrood. Geserveerd met huisgemaakte basilicum pesto, roomboter, olijfolie, kruidenboter en grof zeezout.

EXTRA FRIET 2.50

SALADES

SALADE NIÇOISE 12.50
Salade met verse tonijn, little gem, rode ui, roseval, olijven, tomaat, geroosterde paprika en mosterddressing.

GEITENKAAS SALADE 10.50
Lauwarme geitenkaas met honing, walnoten, rode biet, gele biet, babyleaf salade en een dressing van aceto.

SALADE KIP 10.50
Huisgegaarde lauwarme kipfilet met babyleaf, cherrytomaat, bosui, crispy bacon, gekookt ei, croutons, Parmezaanse kaas en een frisse yoghurt dressing.

HOOFDGERECHTEN

SUCADESTEAK 18.50
Gegrilde sucadesteak met een crème van pastinaak, wortel, gepofte cherrytomaten, roseval en huisgemaakte kruidenboter.

VARKENSHAAS 19.50
Varkenshaas omwikkeld met spek, puree van truffelaardappelen, geroosterde wortel, romanesco en kalfsjus.

LAMSRACK 20.50
Lamsrack met een kruidenkorst, geserveerd met romanesco, roseval, gepofte cherrytomaat en truffeljus.

BURGERZAKEN BURGER 15.50
Angus rundvleesburger met Rotterdamsche oude kaas, brioche broodje, piccalilly mayonaise, crispy bacon en rucola.

KIPSATÉ 14.50
Kipspies met pindasaus, kroepoek, gegrilde ananas en gefrituurde uitjes.

BAVETTE 20.50
Gegrilde bavette met puree van knolselderij, gebakken paddenstoelen en jus van gekarameliseerde sjalot.

TONIJNSTEAK 21.50
Gegrilde Albacore tonijn met orzo pasta, groene asperges en saus van tomaat, paprika en ui.

KABELJAUW 19.50
Op de huid gebakken kabeljauw met een groene risotto van doperwten, sugarsnaps, groene asperges, spinazie en schuim van knoflook.

RISOTTO 14.50
Frisse risotto met geitenkaas, spinazie, doperwten, groene asperges, rucola en pijnboompitten.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

Onze desserts verdienen een eigen kaart, ook voor de kleine trek. Vraag gerust naar de dessertkaart.

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven. Wij willen u daarom vriendelijk verzoeken om eventuele allergieën bij uw bestelling kenbaar te maken.