

# DINER

17:00 - 21:00

In onze brasserie werken wij het liefst met lokale producten. Het rundvlees komt van koeien die grazen in de weilanden van Langbroek. Landgoed Zuylestein levert veel ingrediënten uit haar moestuin, maar ook vlees van 'Buitengewone varkens'. In Bunnik wordt ons biologische brood gebakken door de Veldkeuken. Op dit moment gebruiken wij in diverse gerechten de zoetsappige kersen uit het naburige Cothen

## VOORGERECHTEN

NEDERLANDSE HANDGEKNOOPTE BURRATA €14.5 ✓  
*snijbonensalade, desemkruim, kersen uit Cothen*

GEPEKELDE TARTAAR €14.0  
*van rund, dragonmayonaise, gepofte zaden*

TREVISO €11.0 ✓  
*gemarineerde roodlof van de grill, kersen, wortel, karwij*

SCHEERMESJES €11.0  
*zwarte rijst, zeekraal, venkel, hazelnoot*

FLATBREAD (kan ook ✓) €13.5  
*lamssaucijs van 'de Schaapskudde Doorn'  
buffeltzatziki, geroosterde biet, ras el hanout*

## HOOFDGERECHTEN

ARTISJOK €20.0 ± 20 minuten ✓  
*hele plukartisjok met dips, salade, friet, truffelmayonaise*

GROENTETUIN €17.0 ✓  
*broccoli, groene asperge, doperwten, sla, quinoa, bulgur  
supplement: lekker met romige burrata +€4.5*

PAPPARDELLE PESTO ✓ €18.0  
*verse pasta, pesto, Parmezaanse kaas, basilicum  
supplement: lekker met romige burrata +€4.5*

NOORDZEEVIS €dagprijs  
*wisselende vis, zomer-ratatouille, citroen beurre blanc*

PASTA KOKKELS €22.0  
*verse pasta, rode peper, citroen, knoflook, salade*

HEUVELRUG ROAST alleen vanaf 2 pers. €dagprijs  
*lokaal vlees van het moment & keuze uit 2 bijgerechten*

RUNDERTARTAAR & FRIET €23.0  
*dragonmayonaise, gepofte zaden, friet & salade*

---

BURRATA - een combinatie van mozzarella en room.  
Handgeknoopt en bereid met verse Nederlandse buffelmelk.

---

## KIDS

TOMATENSOEP met brood & boter €4.0

'TANTE DOOR' KIP €12.5  
*huisgerookte BBQ kip, friet, komkommer*

PASTA tomatensaus, geraspte kaas €12.5

## ZEEUWSE OESTERS

	6 stuks	12 stuks
Van 'de Oesterij' uit Yerseke met citroen en sjalot vinaigrette	€18.0	€36.0
	los per stuk €3.25	

wijnsuggestie: Chablis, 'Domaine de la Meulière', Bourgogne, Frankrijk €42.0

## CHEFS MENU

3 gangen • €36.0

- SCHEERMESJES  
*zwarte rijst, zeekraal, venkel, hazelnoot*
- PAPPARDELLE PESTO  
*verse pasta, pesto, Parmezaanse kaas, basilicum  
supplement burrata +€4.5*
- CLAFOUTIS  
*kersen uit Cothen, roomijs, lavendelsuiker*

## BIJGERECHTEN

Verse friet van 'Friethoes' €5.0  
Gegrilde groene asperges, hazelnoot €5.0  
Riso Venere, zwarte rijst, zeekraal, venkel €6.0  
Broccoli gratinée €4.5

## DESSERTS

NEDERLANDSE KAZEN €13.0  
*van onze kaasaffineur, compôte, dadel, toast  
suggestie: Presidential Tawny 10yr/Ruby*

CLAFOUTIS €11.5  
*kersen uit Cothen, roomijs, lavendelsuiker*

GEGRILDE PERZIK €12.0  
*granola, maple syrup, amandelijs  
suggestie: 'Chateau Rombeau' Muscat dessertwijn*

IJS POPSICLE - ambachtelijk ijs op een stokje €5.5  
*Aardbei, Chocolade of Vietnamese Ice Coffee  
van 'IJsmanchap', Amsterdam*