
APERITIEF

MOUSSEREND

PROSECCO Superiore DOCG brut 7.25

CAVA brut 7.0

CHAMPAGNE Brut 13.5

pinot noir/ pinot blanc/ chardonnay

FRUCHT-SECCO 0%, Van Nahmen 8.5

appel - kweepeer - mousserend - droog - friszuur

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 10.0

aperol - cava - bruiswater - sinaasappel

DOORNSTAR MARTINI 11.5

passievrucht - vanille - vodka

CLOVER CLUB 11.5

yuzu - gin - framboos - citroen

PALOMA 11.5

grapefruit - tequila - lime

OLD FASHIONED 11.5

rum - karamel - orange bitters

NEGRONI 12.5

campari - gin - vermouthe - sinaasappel

GIN & TONIC

VOC SPICED kaneel - steranijs 11.0

ZWART NAZARETH roos - sinaasappel 12.0

HENDRICKS komkommer - rozemarijn 13.0

ALCOHOLVRIJ

CRODINO SPRITZ 8.5

crodino - gingerale - sinaasappel - munt

MOJITO MOCKTAIL 7.5

limoensap - gingerale - munt - limoen

PALOMA (fresh) 6.5

grapefruit - limoen - bruiswater

PASSION MOJITO (sweet) 6.5

passievrucht - limoen - munt - bruiswater

SPICED MULE (spiced) 6.5

groene appel - limoen - basilicum - chili

BAR BITES

KOUD

DESEMBROODJE | Oosterscheldezout, boter 6.0

biologisch desembrood van 'de Veldkeuken'

ZEEUWSE OESTERS | sjalot-rode wijnvinaigrette, citroen 4.0/st

van 'de Oesterij' uit Yerseke

HUMMUS | met olijven, groene kruiden, gegrild brood 8.5

HEUVELRUG HAM | gedroogde ham, cornichons, gegrild desembrood 11.5

OUDE KAAS | oude brokkelkaas 12.5

12 maanden gerijpt van boer Slob, Giessenburg, Zuid-Holland

GEROOKTE AMANDELEN 4.5

OLIJVEN | met gerookte olie 4.5

WARM

OESTERZWAM BITTERBALLEN | mosterdmayonaise (8st) 9.75

krokante bite, "vlezige" structuur, rijke smaak

OLD AMSTERDAM KAASSTICKS | sriracha mayo (8st) 9.75

HOLTKAMP GARNALENKROKETJES | BUUT cocktailsaus (4st) 12.5

FRITUURMIX 4 oesterzwambitterballen, 4 kaassticks 9.75

FLAMMKUCHEN 13.5

crème fraîche, spekjes, ui, oude kaas, kruiden

KEUZEMENU.

Alle koude en warme gerechten worden in een wat kleiner formaat geserveerd en kunnen naar keuze worden gecombineerd in 3, 4 of 5 gangen.

3 gerechten	45.0 p/p
4 gerechten	58.0 p/p
5 gerechten	69.0 p/p

CHEFS MENU.

Geen zin om na te denken of te kiezen? Onze chef heeft een vaste selectie van 4 gerechten met amuse samengesteld. 54 euro p/p. Bij elk gerecht hebben we een bijpassende wijnsuggestie.

KOUDE GERECHTEN

VEE & ZEE.

STEAK TARTARE | Hollands weiderund
gepekeld eidooier, geroosterde sjalot, oude kaas crème, desemkrokant

KINGFISH | Zeeland
in biet ingelegde kingfish, karnemelkschiftsaus met kreeftenolie, zee-wiertapenade, oester-crème, dille, radijs

PLANT & LAND.

ARTISJOK
brioche, artisjokhart, harissa, zoetzure komkommer, beurre blanc van pastis, ingemaakte rode ui, dille, kervel

PREI
mozaiek van nori en prei, crème van Nederlandse edamame boontjes, dukkah, Tomasu beurre blanc

RODE BIET
witte bonen-crème, gepofte biet, verse kruiden, Oudwijker gorgonzola, croutons, framboos, roze peper, rozemarijn olie

WARME GERECHTEN

VEE & ZEE.

ENTRECÔTE | Hollands weiderund
schuim van aardappel, groene asperges, truffeljus, klets-kop oude kaas

BOERDERIJKIP | 'Slager Ben'
geroosterde spitskool, beurre noisette, hazelnoot-truffelsalami, schuim van paprika

FOREL | uit de Betuwe
gerookte beekridder, frisse Riesling zuurkool, XO saus, knolselderij-crème, forelkaviaar, aardappelkaantjes, poeder van prei

BUIKSPEK | 'Buitengewone varkens', Leersum
mouseline van rode kool, appelsalsa, nduja beurre blanc, huisgemaakte bitterbal notenkruim, bieslookcrumble

PLANT & LAND.

WITTE ASPERGES
aardappel fondant, hollandaise, daslook-creme, gepekeld eidooier, hazelnoot
keuze: zwarte olijfkruim of forelkaviaar

RISOTTO
witte miso - knolselderij-crème, crispy cavolo nero, pecorino

MILLEFEUILLE
van aardappel, paddenstoelen, peterseliewortel-crème, mayonaise van zwarte knoflook en paddenstoelen XO

ERBIJ.

SEIZOENSGROENTEN 7.5
wortels in honingglaze, ras el hanout, peterselie tahin, dukkah notenkruim

FRIET | verse friet van Friethoes 5.5
truffelmayonaise en oude kaas +1.0

ZOET & ZUIVEL

CHOCOLADEMOUSSE

witte chocolade, roodfruit, framboos, amandel, salmiak
Grenat de Rivesaltes, Frankrijk

BOMB

bladerdeegpasteitje, versgedraaid vanille-ijs, hazelnoot,
dulce de leche karamel
Riesling Auslese, Duitsland

FRIANDISES

diverse zoete bites

AFFOGATO (kan ook vegan)

versgedraaid vanille ijs, dubbele espresso, chocoladetruffel

NEDERLANDSE KAZEN

4 soorten, notenbrood, appelstroop
i.p.v. zoet +3.0
Tawny Port, 10 yrs

AFTER DINNER DRINKS.

ESPRESSO MARTINI 11.5
espresso, koffielikeur, vodka

SPECIAL COFFEES 9.5
Whiskey/ Amaretto/ Baileys
Licor43/ Grand Marnier

meer op onze cocktail & digestievenkaart

DIGESTIEVEN

PORT/ SHERRY

Ruby I 'Presidential' I Douro 4.5
Tawny 10 yrs I 'Presidential' I Douro 7.8
PX Sherry I Gonzalez Byass, Jerez, Spanje 7.5

Marzadro Grappa Giare Amarone 6.5
'Cucina Elena' Limoncello 5.5

DESSERTWIJNEN

Muscat I Frankrijk 'Chateau Rombeau Muscat de Rivesaltes' 6.8
Grenat de Rivesaltes, Frankrijk (Grenache Noir) 7.9

WHISKEY I IERS & SCHOTS

Paddy Whiskey 4.5
Jameson 5.5
Famous Grouse 5.5
Glenfiddich 12y 7.5
Highland Park 12y 7.5
Laphroig 10y 7.5
The Balvenie Double Wood 12y 8.5
Lagavulin 16y 10.0
Macallan 10y 18.5

COGNAC

Vieux 3.50
ABK6 VSOP 8.5
XO Zwart Nazareth (extra old graanjenever) 7.5

LIKEUR 5.5

Baileys/ Tia Maria/ Licor 43/ Cointreau/ Drambuie/ Sambuca/ Kahlua
Grand Marnier/ Amaretto Disaronno/ Bacardi rum/ Ricard Pastis/ Brugal rum
blanco/ anejo/ Ketel1 Vodka

SPECIAL COFFEES 9.5

koffie - likeur - slagroom
Irish (whiskey)/ French (grand marnier)/ Spanish (licor43)/ Italian (amaretto)