
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 - vermouth - 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

GEROOKTE AMANDELEN 4.5

OLIJVEN | met gerookte olie 4.5

HUMMUS | met pesto, pittenmix, gegrild brood 8.5

DUROC HAM | gedroogde ham, cornichons, gegrild desenttoast 11.5

OUDWIJKER FIORE 10.5

zachte 'Utrechtse' roodflora kaas, rozenbottel gelei, crackers

WARM

OESTERZWAM BITTERBALLEN | mosterdmayonaise (8st) 9.75

OLD AMSTERDAM KAASSTICKS | sriracha mayo (8st) 9.75

HOLTKAMP GARNALENKROKETJES | cocktailsaus (4st) 12.5

FLAMMKUCHEN 13.5

crème fraîche, spekjes, ui, oude kaas, crème groene asperge, daslookcreme

KEUZEMENU.

Alle koude en warme gerechten worden in een verfijnd 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
geraspte eidooier, geroosterde sjalot, oude kaas crème, desemkrokant

KINGFISH | Zeeland
in biet ingelegde kingfish, karnemelkschiftsaus met kreeftenolie,
zeewier-edamame tapenade, oestercrème, 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 edamame uit Flevoland, dukkah,
Tomasu beurre blanc, kervel

RODE BIET
stracciatella di burrata, bietjes, gefermenteerde rabarber, croutons, roze peper

WARME GERECHTEN

VEE & ZEE.

ENTRECÔTE | Hollands weiderund
gratin dauphinoise, groene asperges van boerderij Schevichoven, sauce bearnaise

LAM | Nederlands
langzaam gegaarde lamsnek, kerrie croutons, doperwten mousseline met munt,
schnittel van aubergine, lamsjus

BUIKSPEK | 'Buitengewone varkens', Leersum
3 bereidingen van lokaal varken; buikspek, nduja beurre blanc en BUUT bitterbal
met mousseline van rode kool, appel, noten, tuinkers

SCHELVIS | uit de Noordzee
witte wijn-vanillesaus, gepofte paprikacrème, gekonfijte sjalot, snijbiet, amandel

PLANT & LAND.

WITTE ASPERGES | Wim Oskam, Werkhoven
aardappel fondant, hollandaise, daslookcrème, geraspte eidooier, hazelnoot
keuze: zwarte olijfkruim of forelkaviaar

RAVIOLI | huisgemaakt
vulling van spinazie-Fiore kaas, schuim van oude kaas, BUUT walnoten miso

MILLEFEUILLE
van aardappel, morille emulsie, daslook mayonaise, XO jus

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

HAAGSCHE BLUF

rabarber compôte, gember ijs, foam van rabarber, lente meringue

BUUT BOMB

bladerdeegpasteitje, versgedraaid vanille-ijs, hazelnoot, dulce de leche karamel

PX Sherry I Gonzalez Byass, Jerez, Spanje

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)