

LUNCH GERECHTEN

AARDPEERSOEP & ZALM Geserveerd met knoflookbrood	8
GEROOKTE CARPACCIO OP CIABATTA Met truffelmayonaise, kappertjes, ui en pijnboompitten	14
IBERICO RIBS OP CIABATTA Met sesam dressing, zoete aardappel en noten crumble	16
GAMBA & COQUILLE & ZALM SALADE Geserveerd met knoflookbrood	18
KAAS VAN SCHELLACH OP CIABATTA Met mosterd dressing, avocado en notencrumble	10
GEROOKTE ZALM OP CIABATTA Met limoen mayonaise, radijs en avocado	14
ZEEBAARS Met een saus van kreeft, citrus mousseline en groene asperges	28
EGGS BENEDICT MET GEROOKTE ZALM Geserveerd met hollandaise en brioche brood extra avocado +2	14
KROKETTEN OP BROOD Vlees of vegan kroketten, 2 stuks	12
KOREAN TEMPEH Geserveerd op een brioche broodje, met kimchi, oesterzwammen en oosterse saus	20
RUNDER BURGER Geserveerd op een brioche broodje met oude kaas, bacon, augurk en burger saus	24
SALADE MET VEGAN ZALM EN MANGO Geserveerd met knoflookbrood	14
OMELET MET KAAS, HAM EN CHAMPIGNON Geserveerd op brood extra avocado +2	12
FLAMMKUCHEN MET SPEK OF ZALM Met crème fraîche, ui en gruyere kaas	9
MASALA HUMMUS OP CIABATTA Met avocado, notencrumble en mango chutney	11
TOSTI OP BRIOCHE Met ham, kaas en tomaten chutney	9
12 UURTJE Soep, broodje & kroket Keuze uit vlees of vegetarisch	12



BORREL & ZO

BITTERBALLEN 6 stuks met mosterd	8
KAASTENGELS 6 stuks met vlammsaus	8
BROOD & DIPS Half brood met gekruide boter, hummus en olijfolie	5
TASTING PLANK VOOR TWEE Kaas van Schellach, Pani pure met vegan zalm, zeebaars, Iberico ribs, carpaccio, kroketjes, gamba's en gyoza. Geserveerd met knoflookbrood	28
KAAS VAN SCHELLACH Oude kaas, truffelkaas en geitenkaas	9
IBERICO RIBS Met sesamdressing, zoete aardappel en notencrumble	16
PROEVERIJ VAN KROKETJES kaas mosterd kroketjes, Chorizo kroketjes en gamba curry kroketjes, 6 stuks in totaal	10
ZEEUWSE OESTER Keuze uit : naturel, met ponzu of met gin schuim	4.5

ZOETE TREK

WARME WAFEL Met vanille ijs en kersen	7.5
PANCAKES Geserveerd met roodfruit, witte chocolade mascarpone en maple sirup	9
APPELTAART Van Dudok met slagroom + 0.5	4.5
CHEESECAKE & FRAMBOOS Van Holtkamp met slagroom + 0.5	4.5
BROWNIE & PECAN Huisgemaakt met slagroom + 0.5	4.5



VOORGERECHTEN

AARDPEERSOEP & ZALM	8
Geserveerd met knoflookbrood	
GEROOKTE CARPACCIO	14
Met truffelmayonaise, kappertjes, ui en pijnboompitten	
IBERICO RIBS	16
Met sesam dressing, zoete aardappel en noten crumble	
GAMBA & COQUILLE	15
Tartaar van coquille, schuim van tom yum en yuzu	
PALING & EEND	16
Mousse van eendenlever, pedro ximenez gel en brioche brood	
VEGAN ZALM	12
In pani puri , met mango dressing en koriander	
GYOZA & TEMPEH	14
Handgemaakte gyoza's met tempeh, kimchi en shiitake vulling geserveerd met Rotterdamse soja saus	

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS	28
Met een saus van kreeft, citrus mousseline en groene asperges	
ROODBAARS	25
Saus van thaise paneang curry, gember bloemkool rijst en bimi	
VIS SPECIAL	26
Wisselend gerecht van de Chef met bijpassende garnituren	
SHORT RIB	26
Met gerookte pastinaak creme, bourbon barbeque saus en konings Oesterzwam	
RUNDER BURGER	24
Geserveerd op een brioche broodje met oude kaas, bacon, augurk en burger saus.	
FLAT IRON STEAK	30
Met een jus van gepofte knoflook, aardpeer creme en groene asperges	
KOREAN TEMPEH	20
Geserveerd op een brioche broodje, met kimchi, oesterzwammen en oosterse saus	
VEGAN THAISE CURRY	25
Met tempeh, bimi, koningsoesterzwam en gember bloemkoolrijst	

Friet, zoete aardappelfriet of salade er bij
+5



NAGERECHTEN

TARTELETTE MET CITROEN 12
Cremeux van citroen, crème brûlée & passievrucht

VEGAN KOKOS PUDDING 9
Met frambozengel, pandan en mango

AFFOGATO 9
Gezouten karamel ijs, espresso en huisgemaakte friandises

KAZEN SELECTIE 14
Franse kazen, notenvijgenbrood en pedro ximenez gel

BOLLETJE IJS 2.5
Keuze uit caramél, vanille of passievruchten ijs met slagroom +0.5

SPECIALE KOFFIE

IRISH COFFEE 9
Jameson whisky, basterd suiker, slagroom en koffie

ITALIAN COFFEE 9
Amaretto, slagroom en koffie

SPANISH COFFEE 9
Tia Maria, slagroom en koffie

FRENCH COFFEE 9
Grand Manier, slagroom en koffie



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!