

## ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

### GRANOLA **7**

Griekse yoghurt, vers fruit en honing.

### PANCAKES **7,5**

Blauwe bessen en huisgemaakte cascara siroop.

### CAPRIOLE ONTBIJTPLANK **12,5**

Verse jus d'orange, desembrood, kaas, ham, gepocheerd ei met Hollandaise saus, granola en pancakes.

## ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

### EGGS BENEDICT **9,5**

Met gekookte ham, bladspinazie en Hollandaisesaus.

*Met gerookte zalm in plaats van ham **11***

### TOAST AVOCADO **10**

Met gepocheerd ei.

### UITSMIJTER **8,5**

Met kaas en ham of spek.

## LUNCH

/MIDDAG TOT 16:00/

### TOSTI KLASSIEK **6**

Met kaas en ham.

### SOEP **7,5**

Soep van de dag.

### SANDWICH CRISPY PORK **10,5**

Langzaam gegaard Livar buikspek, Capriole Paso Fino koffie, chipotle, tomatenchutney en koolsalade.

### SANDWICH MAKREEL **10,5**

Gerookte en gestoomde makreel, little gem en zoetzure ui.

### SANDWICH GEITENKAAS **10,5**

Jonge, zachte geitenkaas, oude aceto balsamico, verse vijg, walnoot en rucola.

### STEAK TARTAAR **12,5**

Geserveerd met frisee, aardappelkaantjes, kwartelei en dragoncrème.

*Met frites van biologische aardappelen en huisgemaakte mayonaise. **17***

### HERFSTSALADE **12,5**

Salade van quinoa en bulgur met hummus, pompoen, king boleet en pijnboompitjes.

### CAESAR SALAD **12,5**

Romeinse sla, kippendij, Parmezaanse kaas, rode ui, ansjovis, croutons en Caesardressing.

### RUNDEVLEESCROQUETTEN **12**

2 Kellenaers croquetten met ragout van rundvlees geserveerd met desembrood.

### GARNALENCROQUETTEN **13**

2 Kellenaers croquetten met zachte ragout van Hollandse garnalen geserveerd met desembrood.

### THE MEXICAN BURGER **17,5**

Burger met Aberdeen Angus gemarineerd met Capriole Flores koffie, pico de gallo, tomatenchutney, avocado en cheddar. Geserveerd met frites van biologische aardappelen en huisgemaakte mayonaise.

### THE CHICKEN BRIOCHE **17,5**

Pulled chicken gemarineerd met piquillo-hazelnoot dressing, radijs, little gem, crispy onion en crème fraîche.

Geserveerd met frites van biologische aardappelen en huisgemaakte mayonaise.

### 2-GANGEN VERRASSINGSMENU LUNCH **19,5**

2 voorgerechten gekozen door de chef.

### 3-GANGEN VERRASSINGSMENU LUNCH **25**

2 voorgerechten en dessert gekozen door de chef.

## DESSERT

### COFFEE OVERDOSE **12,5**

Moelleux van chocolade en koffie, vanille roomijs met koffie, crema catalana met koffie en tequila, koffiecrumble met cascara siroop en een shot cold brew koffie.

### PANNA COTTA **9,5**

Met luchtige mousse van boerenyoghurt, limoengel, crumble en vanille roomijs.

### ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment huisgemaakte taarten.

## HAPJES

/MIDDAG EN AVOND DOORLOPEND/

### BROOD 4

Desembrood, roomboter, olijfolie en muhammara.

### WORTELCROQUETTES 8,5

4 Kellenaers wortelcroquetten met huisgemaakte chilisaus.

### CHARCUTERIE 8,5

Trio van fijne vleeswaren met cornichons.

### RUNDVLEES BITTERBALLEN 8,5

6 Kellenaers bitterballen met ragout van rundvlees.

### YAKITORI 7

4 kipspiesjes met teriyaki saus.

### CAPRIOLE BORRELMIX 17

4 rundvlees bitterballen, 4 wortelcroquetten en 4 yakitori spiesjes.

## DINER

/AVOND VANAF 17:30/

### Voorgerechten

#### SOEP 7,5

Soep van de dag.

#### TOM KHA KAI 8,5

Thaise soep met kippendij, kruidenolie, koriander en enoki paddenstoel.

#### HERFSTSALADE 12,5

Salade van quinoa en bulgur met hummus, pompoen, king boleet en pijnboompitjes.

*Chardonnay Les Gres 5*

#### GRAVLAX 14

Kvitsoy zalm met structuren van biet, ponzu tapioca, granny smith appel en frisse yoghurt.

*Sauvignon Blanc Le Dropt 4*

#### PORK & LANGOUSTINE 15

Langzaam gegaard Livar buikspek, Capriole Paso Fino koffie, gebakken little gem, aubergine en een gebakken langoustine.

*Fiano Terre Stregata 6,5*

### Hoofdgerechten

#### THE MEXICAN BURGER 17,5

Burger met Aberdeen Angus gemarineerd met Capriole Flores koffie, pico de gallo, tomatenchutney, avocado en cheddar. Geserveerd met frites van biologische aardappelen en huisgemaakte mayonaise.

*Scheveninger Bomschuit IPA 5,5*

#### THE CHICKEN BRIOCHE 17,5

Pulled chicken gemarineerd met piquillo-hazelnoot dressing, radijs, little gem, crispy onion en crème fraîche.

Geserveerd met frites van biologische aardappelen en huisgemaakte mayonaise.

*Rose Mas de Lauriers 4*

#### POLENTA 18,5

Gebakken polenta met snijboon, diverse knol- en koolsoorten en een jus van wortel.

*Fiano Terre Stregata 6,5*

#### HEILBOT 22,5

Met aardpeer, crème van peterseliewortel, pommes dauphine en beurre blanc saus.

*Chardonnay Les Gres 5*

#### EEND 25

Sous vide gegaarde eendeborst, taartje van de eendebout, pompoen, kailan en VOC saus.

*Barbera Montej Rosso 5,5*

#### RIBEYE 26,5

Met diverse paddenstoelen, crème van pastinaak en saus van Madeira.

*Shiraz Terra Barossa 6,5*

### Desserts

#### COFFEE OVERDOSE 12,5

Moelleux van chocolade en koffie, vanille roomijs met koffie, crema catalana met koffie en tequila, koffiecrumble met cascara siroop en een shot cold brew koffie.

*Romate Pedro Ximénez 5,5*

#### PANNA COTTA 9,5

Met luchtige mousse van boerenyoghurt, limoengel, crumble en vanille roomijs.

*Cavit Lunetta Prosecco 8*

#### KAAS 12,5

Nederlandse kazen geserveerd met kletzenbrood en vijgenchutney.

*Kompaan Bloedbroeder 6*

#### ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment huisgemaakte taarten.

*Dieetwensen of allergeneninformatie? Laat het weten aan een van onze medewerkers.*

*Voor een gezelschap vanaf 13 personen bieden wij u bij het diner diverse menu opties aan.*

Frites: 4,5 Groente: 3,5 Salade: 3,5