

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/

BLACK ANGUS BURGER 17,5

Met truffelmayonaise, uiencompote, belegen kaas en geroosterde pompoen. Geserveerd met frites en mayonaise.

THE CHICKEN BRIOCHE 17,5

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

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 en mayonaise. 17

SOEP 7,5

Soep van de dag.

CAESAR SALAD 12,5

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

RUNDEVLEESCROQUETTES 12

2 Kellenaers croquetten met ragout van rundvlees geserveerd met desembrood.

GARNALENCROQUETTES 13

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

TOSTI KLASSIEK 6

Met kaas en ham.

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.

DESSERTS

TARTE TATIN 11,5

Appel geserveerd met mousse van Apfelkorn, roomijs van Malaga rozijnen, honingkrokant van pecannootjes en poeder van olijfolie met vanille

PANNA COTTA 9,5

Panna Cotta met specerijen, sorbet van bloedsinaasappel en crumble van witte chocolade en quinoa.

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.

RUNDEVLEES 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.

BLOEMKOOL TARTAAR 12,5

Met Indiase specerijen, krokant ei met raz el hanout, macadamia noot, curry crème en een schuim van Parmezaan.

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

BLACK ANGUS BURGER 17,5

Met truffelmayonaise, uiencompote, belegen kaas en geroosterde pompoen. Geserveerd met frites en mayonaise.

Scheveninger Bomschuit IPA 5,5

WONTON RAVIOLI 18,5

Open geserveerd met gebakken paddenstoelen, spinazie en artisjok, knolselderij crème met truffel en schuimige jus van eekhoortjesbrood.

Fiano Terre Stregata 6,5

PARELHOEN 22,5

Met polenta, crème van wortel, gekarameliseerde witlof en saus van gefonfijte citroen.

Marsanne Le Pinada 4,5

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 pastaak en saus van Madeira.

Shiraz Terra Barossa 6,5

Desserts

TARTE TATIN 11,5

Appel geserveerd met mousse van Apfelkorn, roomijs van Malaga rozijnen, honingkrokant van pecannootjes en poeder van olijfolie met vanille

Huisgemaakte limoncello 3,5

PANNA COTTA 9,5

Panna Cotta met specerijen, sorbet van bloedsinaasappel en crumble van witte chocolade en quinoa.

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