

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 Hollandaisesaus, 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 PULLED PORK 11,5

Langzaam gegaarde varkensschouder, gemarineerd met Paso Fino koffie en geserveerd met koolsalade en tomatenchutney.

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 frisée, 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

ANANAS 9,5

Gekarameliseerde ananas met specerijen, sabayon van Liqueur 43 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.

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.

BISQUE 8,5

Bouillon van schaaldieren met gebakken skrei en kruidenolie.

BLOEMKOOL TARTAAR 12,5

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

Chardonnay Les Grès 5

BULGUR PAELLA 14

Geserveerd als frisse salade met octopus, chorizo, saffraan, piquillo paprika, aioli en kroepoek van sepiä.

Verdejo Finca Tresolmos 5,5

TATAKI VAN RUNDERLENDE 15

Met structuren van knolselderij, beukenzwam, compote van rode ui en aceto balsamico vinaigrette.

Barbera Montej Rosso 5,5

Hoofdgerechten

BLACK ANGUS BURGER 17,5

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

Rosso Piceno "Viabore" 4

RICOTTA RAVIOLI 18,5

Geserveerd met schuimige jus van cèpes, gestoofde spinazie en gebakken paddenstoelen.

Fiano Terre Stregata 6,5

PARELHOEN 22,5

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

Zweigelt "Weinwurm's" 5

RODE POON 22,5

Op het vel gebakken, geserveerd met gepofte belle de fontenay aardappel, postelein, kappertjes en gestoofde prei.

Fiano Terre Stregata 6,5

DUROC VARKEN 24

Drie bereidingen van het Duroc varken, geserveerd met aardappel mousseline, appelcompote en zuurkool.

Kompaan Bloedbroeder 6

RIBEYE 26,5

Met diverse paddenstoelen, crème van pastinaak 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

ANANAS 9,5

Gekarameliseerde ananas met specerijen, sabayon van Liqueur 43 en vanille roomijs.

Rietvallei Muscadet 4,5

KAAS 12,5

Nederlandse kazen geserveerd met kletzenbrood en vijgenchutney.

Romate Pedro Ximénez 5,5

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

2-GANGEN VERRASSINGSMENU DINER 32

Voor- en hoofdgerecht gekozen door de chef.

3-GANGEN VERRASSINGSMENU DINER 39,50

Voor-, hoofdgerecht en dessert gekozen door de chef.