

ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

GRANOLA 7,5

Griekse yoghurt, vers fruit en honing.

PANCAKES 8

Blauwe bessen en huisgemaakte cascara siroop.

CAPRIOLE ONTBIJTPLANK 11,5

Desembrood, kaas, ham, gepocheerd ei met Hollandaisesaus, granola met Griekse yoghurt, vers fruit en honing en pancakes met huisgemaakte cascara siroop.

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 12

TOAST AVOCADO 11

Met gepocheerd ei.

UITSMIJTER 9,5

Met kaas en ham of spek.

LUNCH

/MIDDAG TOT 16:00/

BLACK ANGUS BURGER 17,5

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

BRIOCHE CRISPY PORK 12,5

Langzaam gegaard buikspek, gemarineerd met Paso Fino koffie en geserveerd met koolsalade en tomatenchutney.

Met frites en mayonaise. 17

SANDWICH MAKREEL 10,5

Gerookte en gestoomde makreel, little gem en zoetzure ui.

SANDWICH GEITENKAAS 11,5

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

STEAK TARTAAR 13,5

Geserveerd met frisée, aardappelkaantjes, kwartelei en dragoncrème.

Met frites en mayonaise. 18

SOEP 8

Soep van de dag.

CAESAR SALAD 13,5

Romeinse sla, zacht gegaarde kip, bacon, 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.

TOSTI KLASSIEK 6

Met kaas en ham.

2-GANGEN VERRASSINGSMENU LUNCH 19,5

2 voorgerechten gekozen door de chef.

3-GANGEN VERRASSINGSMENU LUNCH 27,5

2 voorgerechten en dessert gekozen door de chef.

DESSERTS

CHEESECAKE BROWNIE 10

Bosvruchten cheesecake met een brownie bodem en sorbet van duindoornbes.

COFFEE OVERDOSE 2.0 12,5

Espuma van Haagse Bluf, amandelcrunch, Paso Fino granité en praliné 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 9

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 8

Soep van de dag.

GROENE GAZPACHO 12,5

Met gebrande avocado, burrata en granaatappel.

BLOEMKOOL TARTAAK 13,5

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

Chardonnay Les Grès 5

MAKREEL TARTAAK 14

Tartaar van Engelse Makreel met een frisse salade van aardappel, artisjok en groene asperge, mayonaise van wasabi, crunch van nori en ponzu tapioca.

Fiano Terre Stregata 6,5

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, beleggen kaas, bacon en geroosterde pompoen. Geserveerd met frites en mayonaise.

Rosso Piceno "Viabore" 4

RISOTTO VAN PARELGORT 19

Met groene asperge, courgette, mascarpone, geschaafde truffel en gepocheerd ei.

Marsanne "Le Pinada" 4,5

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

KALFSLENDE 25

Hollands kalf met hartige pomme dauphine, crème van doperwten en jus van laurier.

Barbera Montej Rosso 5,5

DUROC VARKEN 25

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

CHEESECAKE BROWNIE 10

Bosvruchten cheesecake met een brownie bodem en sorbet van duindoornbes.

Rietvallei Muscadel 4,5

COFFEE OVERDOSE 2.0 12,5

Espuma van Haagse Bluf, amandelcrunch, Paso Fino granité en praliné roomijs.

Romate Pedro Ximénez 5,5

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.