

ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

GRANOLA 7,5

Griekse yoghurt, vers fruit en honing.

PANCAKES 8

Met vers fruit en huisgemaakte cascara siroop.

CAPRIOLE ONTBIJTPLANK 11,5

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

ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

BRIOCHE EIERSALADE 11,5

Met gerookte zalm, radijs en jonge spinazie.

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

SOEP 8

Soep van de dag.

SANDWICH VITELLO TONNATO 11,5

Kalfsmuis, mizuna sla, tonijncreme en kappertjes.

CAESAR SALAD 13,5

Romeinse sla, kippendij, bacon, Parmezaanse kaas, rode ui, zoute ansjovis, gepocheerd ei, croutons en Caesardressing.

SANDWICH MAKREEL 10,5

Gerookte en gestoomde makreel, little gem en zoetzure ui.

RUNDEVLEESCROQUETTEN 12

2 Kellenaers croquetten met ragout van rundvlees geserveerd met desembrood.

BRUSCHETTA TOMAAT 11,5

Getoaste brioche met roma tomaat, kalamata olijven, rode ui, rucola, basilicum, oregano en Parmezaanse kaas.

GARNALENCROQUETTEN 13

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

SANDWICH STEAK TARTAAR 11,5

Met truffelmayonaise, ei en cornichons.

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.

WITTE ASPERGE 15

Limburgse asperges met gedroogde Livar ham, krokant ei en kruidencrème.
Verdejo Finca Tresolmos 5,5

MAKREEL TARTAAR 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

VITELLO TONNATO 14

Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijncrème, olijf, artisjok en kappertjes.
Marsanne "Le Pinada" 4,5

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 en gepocheerd ei.

Marsanne "Le Pinada" 4,5

HARDERFILET 22,5

Op de huid gebakken, met zwarte Venere rijst, zeekraal en witte asperges.

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

LAM 25

Langzaam gegaard en gekonfijte lamsnek, geserveerd met couscous, feta kaas, groene kruiden en granaatappel.

Rosso Piceno Viabore 4

RIBEYE 26,5

Met aardappelgratin, seizoensgroenten en jus 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 10

Sainte-Maure de Touraine geserveerd met kletzenbrood, vijgenbrood, walnoot en chutney.

Romate Pedro Ximénez 5,5

ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment huisgemaakte taarten.

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.