

ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

PANCAKES **8**

Met vers fruit en huisgemaakte cascara siroop.

BIRCHER MUESLI **8**

Met bosvruchten, Jersey yoghurt en Chia zaad.

CAPRIOLE ONTBIJTPLANK **11,5**

Desembrood, kaas, ham, gepocheerd ei, Bircher muesli met bosvruchten, Jersey yoghurt en pancake met huisgemaakte cascara siroop.

ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

SMOOTHIE BOWL **8**

Met ananas, mango, kokosmelk, selasih zaadjes en gedroogd fruit.

TOAST AVOCADO **11**

Met gepocheerd ei.

HUEVOS RANCHEROS **12,5**

Maistortilla's met gebakken eieren, tomatensalsa, pico de gallo en bruine bonen.

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, tonijncrème 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

RABARBER **10**

Met verveine, aardbei, espuma van Jersey yoghurt en sorbet van prosecco en witte perzik

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, cheddar, 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

RABARBER 10

Met verveine, aardbei, espuma van Jersey yoghurt en sorbet van prosecco en witte perzik
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.