

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/

LAMSBURGER **16,5**

Polderlam, met tzatziki, geroosterde groenten. Geserveerd met frites en mayonaise.

SOEP **8**

Soep van de dag.

SANDWICH KALFSPASTRAMI **11,5**

Met gele ui, witte koolsalade en cornichons.

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.

RUNDEVLEESCROQUETTES **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.

GARNALENCROQUETTES **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.

DESSERTS

/MIDDAG TOT 16:00/

PANNA COTTA **10**

Geparfumeerd met Paso Fino koffie, mascarpone mousse met Guatemala koffie, bonbon van karamelchocolade met Flores koffie en schots van brosse chocolade.

CRÈME BRÛLÉE **10**

Geparfumeerd met Capriole Flores koffie, vanille roomijs en een espressomacaron.

LEMON MERINGUE **12**

Citroentaartje met sorbet van bosvruchten.

CHEF'S MENU LUNCH

/MIDDAG TOT 16:00/

SOEP VAN DE DAG
BUIKSPEK
CRÈME BRÛLÉE ***

2-GANGEN LUNCH **19,5**
3-GANGEN LUNCH **27,5**

2-GANGEN WIJN **10**
3-GANGEN WIJN **15**

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/

Gratis dessert naar keuze bij 3-gangen diner met voor-, hoofdgerecht en dessert.

Voorgerechten

SOEP 8

Soep van de dag.

BOUILLABAISSE 15

Met krab, Noordzeevis, venkel, zuurdesemcrouton en rouille.

Marsanne Le Pinada 4,5

GROENTEFLAN 15

Met kruidensla, spinazie, groene asperge, Twentse bunkerkaas en verse truffel.

Verdejo Finca Tresolmos 5,5

ZALM 15

Gravlax van zalm ingelegd in rode biet, met mierikswortel, structuren van bietjes en Hermit gin.

Fiano Terre Stregata 6,5

EEND 15

Eendenborst met lak van honing en specerijen, crème van pompoen en tatsoi.

Pinot Noir Principato 4,5

BUIKSPEK 15

Met miso, 5-spice, lak van zwarte bonen, sesam, kimchi en pikante zoetzure komkommer.

Zweigelt Weinwurm's 5

Hoofdgerechten

LAMSBURGER 16,5

Polderlam, met tzatziki, geroosterde groenten. Geserveerd met frites en mayonaise.

Capriole Cascara Blond 4,5

HERFSTTUIN 20

Groene kool, crème van knolselderij, Portobello paddenstoel, broccoli, bladerdeeg, Brie de Meaux en amandel.

Verdejo Finca Tresolmos 5,5

KABELJAUW 24

Met aardappelmousseline, gebakken witlof, girolles en romige vissaus met Colatura di Alici.

Fiano Terre Stregata 6,5

KIP 24

Boerderijkip suprême met pommes fondant, peen, pastinaak, crème van peterseliewortel, krokante kippenhuid en truffeljus.

Pinot Noir Principato 4,5

PICANHA STEAK 25

Ocean Beef Black Angus uit Nieuw-Zeeland, met crème van knolselderij, truffel, pommes fondant, paddenstoelen, gepofte sjalot en jus van Madeira.

Shiraz Terra Barossa 6,5

Desserts

PANNA COTTA 10

Geparfumeerd met Paso Fino koffie, mascarpone mousse met Guatemala koffie, bonbon van karamelchocolade met Flores koffie en schots van brosse chocolade.

Rietvallei Muscadel 4,5

CRÈME BRÛLÉE 10

Geparfumeerd met Capriole Flores koffie, vanille roomijs en een espressomacaron.

Romate Pedro Ximénez 5,5

LEMON MERINGUE 12

Citroentaartje met sorbet van bosvruchten.

Rietvallei Muscadel 4,5

KAAS 10

Lady Blue geserveerd met kletzenbrood, vijgenbrood, walnoot en chutney.

Romate Pedro Ximénez 5,5

ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment 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