

## 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/

### SURF & TURF BURGER **19,5**

Aberdeen Angus burger, met gamba's, kimchi, sriracha mayonaise, veldsla, roodlof en knolselderij. 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.

### 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.

## 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/

### Voorgerechten

#### SOEP 8

Soep van de dag.

#### BOUILLABASSE 15

Met krab, Noordzeevis, venkel, zuurdesemcrouton en rouille.

*Marsanne Le Pinada 4,5*

#### GROENTEFAN 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

#### SURF & TURF BURGER 19,5

Aberdeen Angus burger, met gamba's, kimchi, sriracha mayonaise, veldsla, roodlof en knolselderij. 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