

ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

PANCAKES **8**

Met vers fruit en huisgemaakte cascara siroop.

GRANOLA **8**

Met walnoten, zonnebloempitten, rozenblaadjes, Jersey yoghurt en appelcompote.

CAPRIOLE ONTBIJTPLANK **11,5**

Desembrood, kaas, ham, gepocheerd ei, granola, Jersey yoghurt en pancake met huisgemaakte cascara siroop.

ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

FRENCH TOAST **9**

Wentelteefje van brioche brood met vanilleyoghurt, appelcompote, kaneelsuiker en verse vijg.

TOAST AVOCADO **11**

Met gepocheerd ei.

HUEVOS RANCHEROS **12,5**

Maistortilla's met gebakken eieren, tomatensalsa, pico de gallo en zwarte 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 PULLED CHICKEN **12**

Met harissa, wortelsalade met rozijnen, zoete knoflooksaus en dukkah.

CAESAR SALAD **13,5**

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

SANDWICH MAKREEL **10,5**

Met gerookte en gestoomde makreel, little gem en zoetzure ui.

RUNDEVLEESCROQUETTES **12,5**

2 Kellenaers croquetten met ragout van rundvlees geserveerd met desembrood.

SANDWICH BRIE DE MEAUX **11,5**

Met cranberrycompote, veldsla en hazelnoot.

GARNALENCROQUETTES **13,5**

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

SANDWICH STEAK TARTAAR **12,5**

Met truffelmayonaise, ei en cornichons.

TOSTI KLASSIEK **6,5**

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.

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 4,5

Desembrood, roomboter, olijfolie en muhammara.

GROENTECROQUETTEN 8,5

6 Haagsche groentecroquetten met huisgemaakte chilisaus.

CHARCUTERIE & KAAS 10

Plankje met fijne vleeswaren en kaas geserveerd met cornichons.

RUNDVLEES BITTERBALLEN 8,5

6 Kellenaers bitterballen met ragout van rundvlees.

YAKITORI 7

4 kipspiesjes met teriyaki saus.

CAPRIOLE BORRELMIX 17

4 rundvlees bitterballen, 4 groentecroquetten en 4 yakitori spiesjes.

DINER

/AVOND VANAF 17:30/

Voorgerechten

SOEP 8

Soep van de dag.

GROENTEBLINI 15

Van zoete aardappel met mousse van jonge geitenkaas, geweekte rode ui, waterkerscrème en amandel.

Chardonnay Les Grés 5,3

ZALM 15

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

Pinot Grigio Bottega Vinai 6,8

EEND 15

Met lak van appelstroop en steranijs, crème van Elstar en vanille, sla en crumble van gepofte quinoa.

Pinot Noir Principato 4,7

BUIKSPEK 15

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

Verdejo Finca Tresolmos 5,8

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 4,7

WINTER TARTELETTE 21

Met topinamboer, crème van rode biet, Lady Blue, schorseneren, jonge boerenkool en oesterzwam.

Marsanne Le Pinada 4,7

KABELJAUW 24

Met aardappelgnocchi, wortelcrème, roscoff ui, romanesco, akkermannetjes en saus van piccalilly.

Pinot Grigio Bottega Vinai 6,8

KIP 24,5

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

Pinot Noir Principato 4,7

PICANHA STEAK 26,5

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

Shiraz Terra Barossa 6,8

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 Muscadell 4,5

CRÈME BRÛLÉE 10

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

Romate Pedro Ximénez 5,5

KAAS 12,5

Lady Blue, Tynjetaler en Vieux pané geserveerd met vijgenbrood, walnoot en kweepeerchutney.

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

CHEF'S MENU DINER

/AVOND VANAF 17:30/

3-GANGEN DINER 39,5

4-GANGEN DINER 45

5-GANGEN DINER 52,5

3-GANGEN WIJN 15

4-GANGEN WIJN 20

5-GANGEN WIJN 25

We verzoeken u vriendelijk om per tafel te kiezen voor het Chef's menu of à la carte diner.

Waar mogelijk houden we rekening met uw dieetwensen en/of allergieën.