

ONTBIJT

/OCHTEND TOT 11:30/

PANCAKES **8**

Met vers fruit en huisgemaakte cascara siroop.

GRANOLA **8**

Met Jersey yoghurt, frambozen, hazelnoot en pure chocolade.

CAPRIOLE ONTBIJTPLANK **11,5**

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

ONTBIJT & LUNCH

/OCHTEND EN MIDDAG TOT 16:00/

KOKOS SMOOTHIE BOWL **9**

Met banaan, kiwi, pitaya, cashewnoten, kokosmelk en kokosgranola.

TOAST AVOCADO **11**

Met smashed avocado en zachtgekookt ei.

SHAKSHUKA **12**

Eieren gepocheerd in tomatensaus met paprika, kikkererwt, peterselie en feta. Geserveerd met volkorenpita.

LUNCH

/MIDDAG TOT 16:00/

SANDWICH HUMMUS HALLOUMI **11**

Met rode bietenhummus, gebakken halloumi, mizuna en pompoenpitjes.

PITA TOSTI **6,5**

Volkorenpita met ham en kaas.

SANDWICH GEROOKTE ZALM **12,5**

Met komkommer raita, radijsjes en little gem.

SOEP **8**

Soep van de dag.

SANDWICH PULLED PORK **12**

Met appel-barbecuesaus en rode coleslaw.

CROQUETTES **12,5 / 14,5**

2 rundvleescroquetten of garnalencroquetten met desembrood.

SANDWICH RIBEYE **12,5**

Dungesneden kort gerookte ribeye met Paso Fino koffiemayonaise, rucola en Parmezaanse kaas.

COBB SALAD **13,5**

Met kippendij, little gem, geroosterde mais, avocado, crispy bacon, zacht gekookt eitje en lapsang souchong dressing.

CHICKEN BURGER **17,5**

Tante Door kipburger op een sesambroodje met wortel-rozijnen relish, harissamayonaise en veldsla. Geserveerd met frites en mayonaise.

RIVIERKREEFT SALADE **13,5**

Salade van rijstnoedels met rivierkreeftjes, pinda's, radijs, wortel, bosui, komkommer en sesamdressing

VEGAN BURGER **17,5**

Beyond burger op een sesambroodje met wortel-rozijnen relish, chermoula en veldsla. Geserveerd met frites en vegan mayonaise.

RIJSTNOEDELSALADE **11**

Vegan salade van rijstnoedels, paksoi en shiitake, pinda's, radijs, wortel, bosui, komkommer en sesamdressing

DESSERTS

/MIDDAG TOT 16:00/

COFFEE OVERDOSE **10**

Paso Fino koffie granita met banaan/popcorn espuma, pindakaasmacaron, chocolade sponge cake en crème van Flores koffie.

KERS **10**

Gemarineerde kersen, kersenmousse, pistachebiscuit, lemon curd, amandelkruim en yoghurtjies.

KAAS **12,5**

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

ZOET VAN DE BAR

Dagelijks wisselend assortiment taarten.

HAPJES

/MIDDAG EN AVOND DOORLOPEND/

BROOD 4,5

Desembrood, roomboter, olijfolie en muhammara.

OESTERS 6 / 8

2 Fines de claires naturel of aangemaakt met kaviaar van rode wijnazijn en sjalotjes.

CHARCUTERIE & KAAS 10

Plankje met fijne vleeswaren en kaas geserveerd met cornichons.

BITTERGARNITUUR 8,5

6 rundvlees bitterballen of 6 vegan groentecroquetten.

YAKITORI 7

4 kipspiesjes met teriyaki saus.

CAPRIOLE BORRELMIX 17

4 rundvlees bitterballen, 4 vegan groentecroquetten en 4 yakitori spiesjes.

DINER

/AVOND VANAF 17:30/

Voorgerechten

SOEP 8

Soep van de dag.

WATERMELOENGAZPACHO 15

Gazpacho van watermeloen en tomaat met kimchi, rivierkreeftjes, gebrande avocado, gepofte mini pomodori en structuren van komkommer.

Pinot Grigio Gregoris 5,8

PANNA COTTA 15

Vegan avocado panna cotta, koolrabi ravioli met venkel, groene appel, edamame, grapefruit vinaigrette en zeewier crisp.

Verdejo Finca Tresolmos 6

STEAK TARTAAR 15

Steak tartare van MRIJ rund met Paso Fino koffiemayonaise, baby artisjok, gepekeld eidooier en lijnzaadcracker.

Pinot Noir Principato 5

BUIKSPEK 15

Met hoisin gelakt buikspek, gel van gemberbier, zoetzure bloemkool en kruid van gefruite ui en kroepoek.

Shiraz Terra Barossa 7,4

Hoofdgerechten

CHICKEN BURGER 17,5

Tante Door kipburger op een sesambroodje met wortel-rozijnen relish, harissamayonaise en veldsla, Geserveerd met frites en mayonaise.

Capriole Cascara Blond 4,7

VEGAN BURGER 17,5

Beyond burger op een sesambroodje met wortel-rozijnen relish, chermoula en veldsla, Geserveerd met frites en vegan mayonaise.

Capriole Cascara Blond 4,7

ZOMERTUIN 21

Vegan gepofte meiknol met mograbiah, tuinbonen, kruidensalade, gezouten citroencrème en rozijnen vinaigrette.

Verdejo Finca Tresolmos 6

ZEEBAARS 24

Filet van zeebaars met jonge aardappel, spitskool, snijboon, knolselderijcrème en dashi beurre blanc.

Pinot Grigio Gregoris 5,8

EEND 24,5

Magret de canard met shiitake puree, pommes dauphine, bosui, paksoi, hazelnoot crumble en saus van wortel en gember.

Merlot Quartaut 5,6

BAVETTE 26,5

Ierse bavette met peultjes, crème van bloemkool, gelakte aubergine, pommes dauphine en zwarte knoflook jus.

Barbera Montej Rosso 6,4

Desserts

COFFEE OVERDOSE 10

Paso Fino koffie granita met banaan/popcorn espuma, pindakaasmacaron, chocolade sponge cake en crème van Flores koffie.

Romate Pedro Ximénez 5,5

KERS 10

Gemarineerde kersen, kersenmousse, pistachebiscuit, lemon curd, amandelkruim en yoghurtijs.

Rietvallei Muscadet 4,5

KAAS 12,5

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

Quinta de la Rosa Tawny 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

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.