

Voorgerechten

7,50

Runder carpaccio

met oude Beemsterkaas, pestomayonaise, krokante tuinboontjes, rode ui en augurkjes

Parmaham flammkuchen

Duits brood uit de oven met ui en zure room daarbij Parmaham, een frisse appelcompote en gesuikerde pecannoten

Makreel

gerookt en als rillette geserveerd, met abrikozenchutney, zoetzure rode kool en getoast brioche brood

Proeverijtje

drie wisselende unieke gerechtjes in tapasstijl geserveerd

Geitenkaas salade *

met vijgen crème, radijs, gele rozijnen, tomaatjes en geroosterde pompoenpitten

Bulgur salade **

veganistische salade met een muhummara-saus van gegrilde paprika, walnoten en granaatappel, daarbij geroosterde Mediterrane groentes en kikkererwten

Pompoensoep **

kruidige soep van geroosterde pompoen en linzen, geserveerd met lente-ui en zure room (kan ook veganistisch, we vervangen de zure room door krokante tuinbonen)

Mosterdsoep *

romige bereiding met knolselderij en mosterd op basis van groentebouillon daarbij krokante spekjes en rucola-olie

Desembrood

geserveerd met twee wisselende smeersels

3,50

Hoofdgerechten

18,50

Diamanthaas

twee biefstukjes van het Ierse rund geserveerd met roseval aardappel uit de oven, groentes, groene pepercrème en een compote van rode ui

Coq au vin in Hemels stijl

langzaam gegaarde en gemarineerde kippendijtes geserveerd in een saus van rode wijn en groentes, daarbij geroosterde zoete aardappel en een dip van truffel

Varkenshaasspies

met Indische satésaus, boerenfriet met mayonaise, kroepoek, zoetzure groentes en gebakken uitjes

Gamba's

gepeld en gemarineerd, met teriyaki noedels, gewokte paksoi, kastanjechampignons en peulen daarbij cashewnoten

Vangst van de dag

gefileerde dagverse vis met kruidige ratatouille en Italiaanse parelpasta, groene groentes en een saffraan-crème met knoflook

Risotto **

veganistisch gerecht, aangemaakt met ras el hanout (specerijenmengsel), daarbij geroosterde groentes, krokante papadum-crackers van linzen en tomatenmarmelade

Geitenkaas maaltijdsalade *

met vijgencrème, radijs, gele rozijnen, tomaatjes en geroosterde pompoenpitten

15,50

Bulgur maaltijdsalade **

veganistische salade met een muhummara-saus van gegrilde paprika, walnoten en granaatappel, daarbij geroosterde Mediterrane groentes en kikkererwten

15,50

Bij de maaltijdsalades serveren wij brood wat desgewenst vervangen kan worden door friet.

* is vegetarisch/kan vegetarisch

** is veganistisch

Nagerechten

6,50

Hemelse cheesecake *van witte chocolade met een amandelkoekje en lemon curd*
Sorbet ** *met fris ijs van zwarte bessen, vers seizoensfruit en perzicoullis*
Brownie *met een bolletje vanille-ijs*
Gebak *van Nijtmans, met een bolletje vanille-ijs (voor de gebakkeuze zie onze koffiekaart)*
Ijs *drie bolletjes: vanille, zwarte bessen sorbet, hazelnoot-mokka*
Koffie of thee compleet *met drie handgemaakte bonbons van patisserie Nijtmans*
Koffie of thee met bolletje *een glaasje likeur of gedistilleerd naar keuze (voor keuzes zie de binnenkant van onze bierkaart)*

Kaas

overjarige geitenkaas, Reypenaer, Reblouchon roodkorst en blue Stilton blauwschimmel waarbij kletzenbrood, appelstroop, een passende chutney en geroosterde nootjes

9,50

** is veganistisch/kan veganistisch

Als u onze kazen