



Eten

Brood



Halloumi – 13,5

Krokante Cypriotische schapenkaas met labneh, geroosterde paprika en gekaramelliseerde ui.

Geserveerd op Pugliaans platbrood.

Carpaccio – 12

Dun gesneden rundermuis met chimichurrimayonaise, pecorino, rucola en krokante maïs.

Geserveerd op licht landbrood.

Tonijnsalade – 10,5

Frisse tonijnsalade, Granny Smith appel, radijs en kappertjes.

Geserveerd op licht landbrood.



Fagioli – 11

Parse zoete aardappelcrème met zwarte bonen, pompoen, chimichurrimayo en ingelegde groenten.

Geserveerd op licht landbrood.



Kan ook vegan

Rookworst – 12,5

Runderrookworst met zuurkool van de chef, mosterd, zuur en krokante uitjes.

Geserveerd op een zacht broodje.

Kroketten op brood – 10,75

Rundvleeskroketten van Hollandse dubbeldoelkoeien met mosterd.

Geserveerd op licht landbrood.



Ook vegan verkrijgbaar

Croque monsieur – 13

Tosti superdeluxe, met gruyère, cheddar en boerenham.

Geserveerd op licht landbrood.



Ook vegetarisch verkrijgbaar - 11,5

Wij kunnen onze sandwiches serveren op een glutenvrij alternatief. Supplement +1

Gepocheerde eieren

Eggs Arlington – 14,5

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met gerookte Noorse zalm en hollandaisesaus.

Eggs Benedict – 13,5

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met boerenachterham en hollandaisesaus.



Eggs Florentine – 12

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met spinazie en hollandaisesaus.

Salade



Geitenkaas – 16,5

Winterse salade met gegratineerde geitenkaas, witlof, peer, walnoten, croutons en frisse dressing.

Caesar – 18

Een stevige Caesar met little gem en huisgemaakte ansjovisdressing, Parmezaanse kaas, krokante pancetta, malse sousvide gegaarde kipfilet en een halfzacht gepocheerd eitje.

Soep

Dagsoep

Vraag ons team!

Bijgerichten



Frites & mayo – 5



Frisse salade – 5



Vegetarisch



Vegan

Eten

Burgers

Halloumi – 19,5

Krokante Cypriotische schapenkaas met labneh, geroosterde paprika en gekaramelliseerde ui. Geserveerd op Pugliaans platbrood.

Rundvlees - 21

Black Angus burger (180gr) met gerookt buikspek, zuurkool van de chef en mosterdsaus. Standaard medium gebakken. Geserveerd op een zacht briochebroodje.

Pulled chicken – 18,5

Van de smoker, met pico de gallo en sour cream. Geserveerd op een zacht briochebroodje.

Al onze burgers worden geserveerd met frites en ingelegde groenten.

Warm

Ribs & frites – 18,5

Super malse halve rib met knoflooksaus. Geserveerd met frites, een halve maïskolf en ingelegde groenten. Hele rib +8,5

Kip & couscous - 17

Kipdijfilet in een notensaus op basis van yoghurt. Geserveerd met couscous en een frisse salade.

Zalm & zoete aardappel – 16,5

Gegrilde zalm met paarse zoete aardappelcrème, seizoensgroenten en Hollandaisesaus.

Bonnel

Om te delen of niet...

Plankje worst – 12,5

Gedroogde Spaanse worst met knapperige flute en olijfolie.

Plankje brood - 5

Een knapperige flute met aioli en olijfolie.

Nachos - 13,5

Met verse kaas, guacemole, tomatensalsa en crème fraîche. Met pulled chicken +4

Bittergarnituur - 12,5

Mix - 14 stuks

Vega bittergarnituur - 12,5

Mix - 14 stuks

Gefrituurde spiering - 7

Met citroenmayo.

Frites & mayo - 5

Met Frites van Friethoes.

Snacks

Bitterballen - 7,5

Met mosterd - 6 stuks

Vegan Bitterballen - 7,5

Met mosterd - 6 stuks

Krokante bloemkool - 8

Met mangochutney - 6 stuks

Kaasstengels - 7,75

Met chilisaus - 6 stuks

Garnalencurrykroketjes- 7,5

Met Japanse mayo - 6 stuks

Chorizokroketjes - 9

Met chimichurrimayo - 6 stuks

Oesterzwamkroketjes - 9

Met truffelmayo - 6 stuks

Krokante kip - 8,25

Met Japanse mayo en chiliflakes.