

# DINER / DINNER

HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!

# 18.00 - 22.00

\*WE WERKEN UITSLUITEND MET DUURZAAM GEVANGEN VIS

## VOORGERECHTEN / STARTERS

- ✓+ **SOEP VAN DE DAG (ZIE KRIJTBORD)** 7,5  
*Soup of the day (check the chalkboard)*
- ✓+ **CEVICHE VAN GROENTEN** 11,5  
Van 't land van Wim Bijma met jalapeño, avocado-appelcrème en zoete aardappelchips  
*Vegetable ceviche from the land of Wim Bijma, with jalapeño, avocado-apple crème and sweet potato chips*
- ✓+ **KOREAANSE FALAFEL** 12,5  
Van mungbonen en kimchi met twee kleuren tahin en een oosterse salade met komkommer, wortel, taugé, rettich en waterkers  
*Korean mungbean kimchi falafel with two colors of tahini and an Asian salad with cucumber, carrot, taugé, rettich and watercress*
- ✓+ **GEGRILDE POMPOEN EN BLOEMKOOL TANDOORI** 12,5  
Met gele spliterwten, crème van wortel en komijn, mangochutney en geroosterde papadam  
*Grilled pumpkin and cauliflower, marinated in tandoori paste with yellow split peas, creme of carrot and cumin, mango chutney and roasted pappadam*
- ✓ **FRISSE TOMATENSALADE MET WATERMELOEN** 11,5  
Met feta, mint, basilicum, citroen dressing en kleine broodcroutons  
*Fresh tomato salad with watermelon, mint, basil, a lemon dressing and croutons*
- HARING MET ZOMERSE BIETENSALADE** 12,5  
Appel, dille creme fraiche en kasha van boekweit  
*Herring with a summer salad of beetroot, apple, dill creme fraiche and buckwheat kasha*

## HOOFDGERECHTEN / MAINS

- GERECHT VAN DE DAG (ZIE KRIJTBORD)** 18 ✓  
*Dish of the day (check the chalkboard)*
- JERK-STYLE BIET** 18 ✓+  
Met Alkmaarse parelgort, bonen, koolsalade, chips van bakbanaan, lente ui en een saus van biet en kokos  
*Jerk-style beetroot with pearl barley from Alkmaar, beans, coleslaw, plantain chips, spring onion and a sauce of beet and coconut*
- COURGETTEBLOEM MET GRONINGSE BUFFELRICOTTA** 19,5 ✓  
Met quinoa, geroosterde rode-biet, munt, citroen, BBQ wortel, amandelen, granaatappel en gedroogde zwarte olijf  
*Zucchini flower filled with buffalo ricotta from Groningen, quinoa, roasted beetroot, mint, lemon, BBQ carrot, almonds, pomegranate and dried black olives*
- GEBAKKEN SCHOLFILET** 21,5  
Met stampotje van sla, venkelsalade, gepofte tomaatjes en salsa verde  
*Fried plaice filet with a stew of lettuce, fennel salad, roasted tomatoes and salsa verde*
- GEGRILDE MERQUEZ VAN REE** 21,5  
Met een cassoulet van tuinbonen, linzen en piperadesaus met geroosterde spitskool, rucola en kruidencitroenolie  
*Grilled roe deer merquez with a cassoulet of broad beans, lentils and piperade sauce, with roasted cabbage, aragula and lemon herbs oil*

**HIER ALLEEN  
PINNEN**

