

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** 13,5
Van 't land van Wim Bijma met een jalapeño-avocado-appelcrème en zoete aardappelchips
Vegetable ceviche from the land of Wim Bijma, with a 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** 13,5
Met feta, mint, basilicum, citroen dressing en kleine broodcroutons
Fresh tomato salad with watermelon, mint, basil, a lemon dressing and croutons
- HARING MET GEMARINEERDE RODE BIET** 12,5
Appel, dille creme fraiche, zomerse salade en kasha van boekweit
Herring with marinated beetroot, apple, dill creme fraiche, summer salad and buckwheat kasha

HOOFDGERECHTEN / MAINS

- GERECHT VAN DE DAG (ZIE KRIJTBORD)** 18 ✓
Dish of the day (check the chalkboard)
- JERK-STYLE BIET** 19,5 ✓+
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** 20,5
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



Veganistische gerechten
Vegan dishes



Vegetarische gerechten
Vegetarian dishes