

BROODJES / SANDWICHES

LICHT GEROOKTE WILDZWIJN BURGER 13,5

Met cheddarkaas, abrikozen chutney, gele peper, geroosterde rode ui, augurk en little gem op een brioche broodje
Smoked wild boar burger with cheddar cheese, apricot chutney, yellow pepper, roasted red onion, pickle and little gem on a sesame brioche bun

GEROOSTERDE PORTOBELLO BURGER 11,5

Met cheddarkaas, tomaat, gele peper, geroosterde rode ui, augurk en little gem op een brioche broodje
Roasted portobello "burger" with cheddar cheese, tomato, yellow pepper, roasted red onion, pickle and little gem on a sesame brioche bun

GESTOOMDE MAKREEL 9,5

Met dille-mierikswortel crème fraîche, zoetzure groenten en gefrituurde kappertjes op luchtig desembrood
Steamed mackerel with dill-horseradish creme fraîche, pickled vegetables and deep-fried capers on light sourdough bread

TERIYAKI PADDENSTOELEN EN KIMCHI 8,5

Met crème van tofu en sesam en een oosterse salade van komkommer, taugé en bosui op luchtig desembrood
Teriyaki mushrooms, kimchi, tofu sesame creme, oriental salad with cucumber, bean sprouts and spring onion on light sourdough bread

SALADE & SOEP / SALAD & SOUP

SOEP VAN DE DAG 8

Soup of the day

FALAFEL 13,5

Met rodekoolsalade, baba ganoush, granaatappel, labneh van sojayoghurt met limoen en za'atar, een salsa van tomaat, ui en peterselie geserveerd met gegrild flatbread
Falafel with red cabbage salad, baba ganoush, pomegranate, soy yoghurt labneh with lime and za'atar, tomato salsa, onion and parsley served with grilled flatbread

PASTRAMI VAN SCHIPHOLGANS 11,5

Met vijgen, 'Trompette de la mort' cantharellen, hazelnoten en stroop van aceto balsamico
Pastrami of 'Schiphol' goose with figues, 'Trompette de la mort' mushrooms, hazelnuts and aceto balsamico syrup

3 KLEUREN BIETEN SALADE 11,5

Met dille crème fraîche, appel, honing, gebakken geitenkaas en geroosterde amandelen
Salad with tri-coloured beetroot, dill-creme fraîche, apple, honey, baked goat cheese and roasted almonds

QUICHE 10,5

Met pompoen, paddenstoelen, rode ui en 'Lady blue' kaas en een waterkers salade
Quiche with pumpkin, mushrooms, red onions and 'Lady blue' cheese, served with a watercress salad

HOOFDGERECHTEN / MAINS

BIETEN KOKOS CURRY MET GROENTEN VAN WIM BIJMA 16,5

Met zoete aardappel-pompoen rösti en koriander
Beetroot coconut curry with Wim Bijma's vegetables, a sweet potato-pumpkin rösti and coriander

OP DE HUID GEBAKKEN ROODBAARS 18,5

Met zuurkool, peterselie aardappels, tijgergarnaal en romige langoustine saus
Skin fried red bass with sauerkraut, parsley potatoes, tiger shrimp and creamy langoustine sauce

RICOTTA RAVIOLI MET GROENTEN VAN WIM BIJMA 16,5

Met beurre noisette, bunkerkaas en hazelnootjes
Ravioli filled with ricotta with Wim Bijma's vegetables, beurre noisette, Bunker cheese and hazelnuts

GEGRILDE TERRINE VAN GEROOKT WILDZWIJN 18,5

Met groenekool, pastinaakpuree, rode kool, stoofpeer en mosterdjus met zilveruitjes
Roasted terrine of wild boar, green cabbage, parsnip puree, red cabbage, poached pear and mustard gravy with pearl onions

SNACKS

ZOETE AARDAPPEL FRIET MET VADOUVAN MAYONAISE 5,5

Sweet potato fries with vadouvan mayonnaise

KROKETTEN VAN BOSPADDENSTOELEN (6 STUKS) 8,5

Met mosterd
Mushroom croquettes with mustard (6 pieces)

KROKETTEN VAN HERT (6 STUKS) 8,5

Met mosterd
Venison croquettes with mustard (6 pieces)

SAMOSA'S 8,5

Met zoete chilisaus (10 stuks)
Samosa's with sweet chili sauce (10 pieces)

GEMENGDE NOTEN VAN JAN GOTJÉ 5

Mixed nuts from Jan Gotjé

ZOET / SWEET

TOMPOUCE MET WITTE CHOCOLADEMOUSSE 8

Met gelei van limoenblad, vanille hangop, saus van blauwe bessen en honing
Tompouce with white chocolate mousse, lime leaf jelly, vanilla curd, blueberry sauce and honey

WORTEL WALNOOTCAKE 7

Met sinaasappelmascarpone en wortelcrème
Carrot-walnut cake with orange-mascarpone and carrot creme

CHEESECAKE 7

Met gemarineerd roodfruit en sinaasappelmascarpone
Cheesecake with marinated red fruit and orange-mascarpone