

Dinerkaart

Veel van onze gerechten lenen zich voor shared dining. Deel meerdere gerechten met je tafelenoten en proef meer verschillende smaken tijdens je diner.

BITES	
Mini artisjokken	10
<i>Franse vinaigrette en crostini's</i>	
6 Truffelkroketjes	10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	
8 Old Amsterdam kaasbitterballen	8
<i>Dijonmayonaise</i>	
Karaage	10
<i>Japane gefrituurde crispy kipdijstukjes met limoen, teriyaki, sesamzaad, bosui en yuzumayonaise</i>	
4 of 8 Rundvlees bitterballen	5 / 9
<i>Dijonmayonaise</i>	
4 Wieringer garnalenkroketjes	11
<i>Cornichons en mosterdmayonaise</i>	
Ossenworst	11
<i>Amsterdamse ossenworst, tiny pepper bosui, sesamsaus en furikake</i>	

Gerechten met formaat van een voor-of tussengerecht

Tom kha	9
<i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, lamsoren, bosui en cherytomaat</i>	
Brinjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en papadum</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	
Gemarineerde zalm	15
<i>Met zeezout en zwarte peper gemarineerd, mierikswortel, framboos en komkommerschuur</i>	
Hollandse garnalen salade	17
<i>Hollandse garnalen, avocado, tiny peppers, mesclunsla, komkommer met gember en yuzu mayonaise</i>	
Coquilles en langoustines	18
<i>Gebakken coquilles en langoustinestaartjes op een Oosterse venkelsalade</i>	
Vitello tonato	16
<i>Kalfsrosbief, tonijncrème, ansjovis, olijven, tiny pepper en tomatencroutons</i>	
Jamon Iberico (80gram)	18
<i>Pata Negra met een tapenade van zongedroogde tomaat en truffel met gestoast knoflook brood</i>	

Fregola in Chorizo-Nduja saus	14
<i>Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika</i>	
Pappadum 'pizza' tonijn	16
<i>Dunne platte Indiase cracker, rauwe tonijn, komkommer, wakame, cress, furikaké, druppels teriyaki en wasabimayonaise</i>	
Pappadum 'pizza' kalfs tatak	16
<i>Dunne platte Indiase cracker, kalfsrosbief, komkommer, wakame, cress, furikaké, druppels teriyaki en wasabimayonaise</i>	
Petite daube à la Provençale	15
<i>In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençalse kruiden, olijven en pistou met linguine</i>	

Charcuterie	vanaf 2 personen	p.p. 16
<i>Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Pisanella en magret de canard fume. Geserveerd met brood, camarque boter, olijven en dadels</i>		

OESTERS Vanaf 3 stuks	
French style	per stuk 3,5
<i>Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco</i>	
Japanese style	per stuk 3,5
<i>Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké</i>	
Gegratineerd	per stuk 4
<i>Camarque boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas</i>	
Blikje Beari kaviaar 30 gram	45
<i>Blini's, boter en crème fraîche</i>	

Hoofdgerechten

Herfstsalade paddenstoelen	24
<i>Gebakken paddenstoelen, artisjok, hazelnoot, cashewnoot, gekarameliseerde ui, zoetzure truffeldressing en burrata</i>	
M'nazleh en mujadara (Libanese auberginestof)	25
<i>Libanese stoofpot van aubergine, courgette, tomaat, kikkererwten en olijven met knoflook en za'atar, gekarameliseerde uien en pistou. Geserveerd met mujadara (gebakken basmatirijst met linzen en o.a. vadouwan)</i>	
Zeebaars	27
<i>Gedroogde zontomaat, pijnboompitten, rozijnen, olijven, kappertjes, za'atar. Geserveerd met mujadara (gebakken basmatirijst met linzen en o.a. vadouwan)</i>	
Linguine ai tre crostacei	28
<i>Langoustines, gamba's en Hollandse garnalen met verse linguine, lamsoren, huisgemaakte passata en knoflook</i>	
Seafood and Nduja	33
<i>Coquilles, gamba's en langoustines in een bouillon van Nduja (spicy smeerbare salami uit Calabrië) met chorizo, lamsoor, zeekraal en fregola</i>	

Salade Landaise	26
<i>Gebakken reepjes gekonfijte eend, buikspek en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, vijgen en mosterddressing</i>	
Rendang	26
<i>De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, basmati rijst en cassavekroepoek</i>	
Daube Provençale	29
<i>In rode Rhonewijn gestoofd Black Angus sukade met Provençalse kruiden en o.a. olijven en pistou met linguine</i>	
Wisselende steak	dagprijs
<i>Zie onze 'naast de kaart'</i>	

SPECIAL

Parrillada de Pescado y Marisco

Schaal met vis, schaal-en schelpdieren van de grill of plancha. Met mujadara, pistou en aioli.
Tonijn, catch of the week, langoustines, gamba's, coquilles en octopus

Vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.
38 p.p.

Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Italian frites	7
<i>Knapperige frites, zwarte peper, truffelmayonaise en vers geraspte Parmezaanse kaas</i>	
Salade	6
<i>Gemengde sla, zontomaatjes, kappertjes, croutons, olijven, vers geraspte Parmezaanse kaas en caesardressing</i>	

Desserts

Bourgondische kaasplank	14
<i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentewegge</i>	
Flat white Martini	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
Eton mess 'De4Dames'	13
<i>Merengue, coulis van rood fruit op smaak met lemongrass en limeleaves, mangosorbetijs en mascarpone creme</i>	
Chocolade pecannoten taart	14
<i>met chocolade mousse, frambozen espuma en bloedsinaasappelijis</i>	
Espresso ijs	
<i>met tiramiruschuim, koffielikeur, lange vingers en caramelsaus</i>	

Wij informeren u graag over passende (dessert)wijnen. Zie ook onze naast de kaart specials.

Dinerkaart



Heeft u een lekkere wijn gedronken?

Dit jaar is onze wijnwinkel en kledingzaak Moody's aan de Middenstreek geopend.

Hier vindt u ook een royaal assortiment wijnen die wij zelf importeren.

Naast onze wijnen is daar meer te shoppen, kom gerust langs !

