

# 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>Frans mosterdvinaigrette en tomatenbrood</i>	
6 Truffelkroketjes	10
<i>Oma Bobs met rucola en truffelmayonaise</i>	
8 Old Amsterdam kaasbitterballen	8
<i>Dijonmayonaise</i>	
Karaage	10
<i>Japanse gefrituurde crispy kipdijstukjes met limoen, teriyaki, sesamzaad, bosui en yuzu mayonaise</i>	
4 of 8 Rundvlees bitterballen	5 / 9
<i>Dijonmayonaise</i>	
4 Wieringer garnalenkroketjes	11
<i>Cornichons en Dijonmayonaise</i>	
Ossenworst	11
<i>Amsterdamse ossenworst, tiny pepper, bosui, sesamsaus en furikake</i>	
Bourgondische kaasplank	14
<i>5 soorten kaas met o.a. Schiermonnikogers kaas en krentenwegge</i>	

## Gerechten met formaat van een voor-of tussengerecht

Tomaten-paprikasoep	7
<i>Soep van gepureerde pomadori tomaten en rode en gele puntpaprika met pistou en knoflooktoast</i>	
Tom kha	9
<i>Thaise kokossoep met shiitake, beukenzwam, bosui en cherytomaat</i>	
Brinjal met fetatzatziki	12
<i>Huisgemaakte spicy chutney van aubergine en courgette, feta-tzatziki, cranberries, merlot-azijn en pappadam</i>	
Burrata en tomaat	12
<i>Extra romige mozzarella, gekonfijte tomaat en sesam-sjalot dressing</i>	
Hollandse garnalen salade	19
<i>Botersla, avocado, ei en royale cocktailsaus</i>	
Coquilles en langoustines	18
<i>Gebakken coquilles en langoustinestaartjes op een Oosterse venkelsalade met haringkaviaar</i>	
Culatta e burrata	16
<i>Exclusieve Italiaanse ham van Levoni (min. 12 maanden rijping) met burrata, pijnboompitten, rucola en vijgen-truffeldressing</i>	
Jamon Iberico (80 gram)	18
<i>Pata Negra met toast en een tapenade van zongedroogde tomaat en truffel</i>	
Beef tataki	17
<i>Plakjes kort aangebakken biefstuk met ponzu, avocado, komkommer en nori-crunch</i>	

Gegrilde octopus en paprika 16  
*Poivronade (gestoofde paprika met tomaat en knoflook), mousseline van aardappel en knolselderij en gerookte paprikapoeder*

Fregola in Chorizo-Nduja saus 14  
*Fijne pasta uit Sardinië met een dunne saus van pittige smeerbare salami, chorizo, knoflook en paprika*

Petite daube à la Provençale 15  
*In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençaalse kruiden, olijven en pistou met verse linguine*

Charcuterie vanaf 2 personen p.p. 16  
*Culatello di Zibello, Jamon Iberico de Cebo, Salame Paisanella en magret de canard fume. Geserveerd met brood, Camargue boter, olijven en dadels*

## OESTERS Vanaf 3 stuks

French style per stuk 4  
*Sjalotjes in merlot-azijn, brood, boter en tabasco*

Japanese style per stuk 4,5  
*Wasabi-dressing, yuzumayonaise, bosui, crispy zeewier en furikaké*

Gegratineerd per stuk 5  
*Camargue boter, knoflook, peterselie, panko en Parmezaanse kaas*

Blikje Beari kaviaar 30 gram 45  
*Blini's, boter en crème fraîche*

## Hoofdgerechten

Salade paddenstoelen 24  
*Gebakken paddenstoelen, artisjok, hazelnoot, cashewnoot, gekarameliseerde ui, zoetzure truffeldressing en burrata*

Libanese auberginestoof 'Mnazleh' en linzenrijst 25  
*Stoofschotel van aubergine, courgette en geroosterde paprika en tomaat met o.a. za'atar. Geserveerd met kruidige linzen-rijst*

Linguine di mare 28  
*Langoustines, gamba's en coquilles met verse linguine, zeekraal, huisgemaakte passata en knoflook*

Tonijn, ansjovis en Caesarsalade 30  
*Kort aangebakken Yellowfin tonijn met Ortiz ansjovis op een salade van little gem, Parmezaanse kaas, gefrituurde kappertjes, caesar dressing, croutons en ei*

Salade Landaise 26  
*Gebakken reepjes gekonfijte eend, spekjes en cashewnoten op een salade met o.a. gerookte eendenborst, cranberries, croutons, dadels en mosterd dressing*

Rendang 26  
*De bekende Indische curry van Black Angus sukade met komkommeratjar, seroendeng, gebakken uitjes, basmati rijst en cassavekroepoek*

Daube à la Provençale 29  
*In rode Rhône wijn gestoofd Black Angus sukade met Provençaalse kruiden, olijven en pistou met verse linguine*

Flat Iron peppersteak 33  
*Met zwarte peper ingewreven steak van 250 gram met pistou, harrisa, gefrituurde padrón pepers en frites*

Eendenborst en zuurkool 28  
*Gebakken eendenborst op zuurkool met crispy pancetta, gekonfijte zilveruitjes, morieltjessaus en rösti*

## SPECIAL

### Seafood and Nduja

*Coquilles, gamba's, octopus, langoustines, zeebaars en tonijn in een jus van Nduja en tomaat met chorizo, paprika, zeekraal en fregola*  
Vanaf 2 personen minimale bereidingstijd 30 min.  
39 p.p.

## Side dishes

Crispy frites met Dijonmayonaise	4
Italian frites	8
<i>Knapperige frites, zwarte peper, truffelmayonaise en vers geraspte Parmezaanse kaas</i>	
Salade	5
<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 krentenwegge</i>	
Flat white Martini	11
<i>After diner cocktail met Baileys, wodka en espresso</i>	
Sorbetijs en merengue	12
<i>2 smaken sorbetijs op vanille-merengue met een lemongrass-lime leave rood fruit coulis</i>	
Espresso ijs	12
<i>Met tiramisu-schuim, koffielikeur, lange vingers en karamelsaus</i>	
Trifle van bastogne en witte chocolade	11
<i>Luchtige mousse van witte chocolade, mango, zwarte bes, merengue en bastogne</i>	
Stoofpeer met sabayon	10
<i>Kaneel en kletsoppen</i>	

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

# Dinerkaart



## Heeft u een lekkere wijn gedronken?

In februari 2024 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 !

