

VOORGERECHTEN

Pompoensoep	€ 6,70
Van halspompoenen - ook wel flespompoenen genaamd - maken wij deze prachtige herfstsoep en serveren deze met een scheutje kerrie-olie, gesnipperde bieslook en beetje crème-fraîche.	
Broccoli-pastinaak-mosterdsoep	€ 6,70
Huisgemaakte, lichtgebonden soep van verse broccoli, pastinaken en grove mosterd. Afgemaakt met gesnipperde bieslook en een beetje tuinkers.	
Tartinette	€ 9,50
Op een stukje bladerdeeg presenteren wij gekarameliseerde rode ui, tagiasche olijven, plakjes geitenkaas en gesnipperd bietenblad - <i>pousse de blette</i> . Het gerecht is afgemaakt met een vinaigrette van aceto balsamico en olijfolie.	
Carpaccio di Cervo	€ 13,50
Dungesneden hertenbiefstuk als hommage aan het wildseizoen. Het vlees is eerst op snippers eikenhout gerookt in eigen rookoven en wordt gepresenteerd met truffelmayonaise, walnoten, Parmezaanse kaas en bietenblad.	
Coquilles	€ 13,50
Op een rondje van rijst van gebakken bloemkool, aangemaakt met pastinaakcrème en kerrie-olie, liggen 3 gebakken coquilles. Gepresenteerd met gebakken bloemkool en chipjes van serranoham. Het geheel is afgemaakt met hangop, shiso purper en bieslook.	
Buikspek	€ 9,50
Zeer langzaam in Chinese kruiden gegaard buikspek wordt a-la-minute krokant voor u afgebakken. Gepresenteerd met een vinaigrette van rozijnen en gember en afgemaakt met lente- ui, linten van komkommer en krokant gebakken uitjes ook wel bekend als <i>bawang goreng</i> .	
Geconfijte Zalm	€ 13,50
Eerst in eigen rookven gerookt en vervolgens in olijfolie geconfijte, verse zalm. Gepresenteerd op een puree van spinazie. Afgemaakt met kaantjes van inktvis, fijngesnede radijsjes en hollandaise saus.	

SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

Drie gangen	€ 38,50
Vier gangen	€ 48,50

HOOFDGERECHTEN

Schouderkarbonade	€ 22,50
Niet bepaald een standaard karbonaadje. Dit vlees - zonder bot - is zeer langzaam gegaard, waardoor het er wijs ongeëvenaard mals is. Geserveerd met cornichons en zilveruitjes, beide beide licht gefrituurd. Afgemaakt met een overheerlijke, huisgemaakte barbecuesaus.	
Bavette	€ 23,50
Deze bavette - <i>flank steak</i> - van graangevoerd rund braden wij eerst aan op de barbecue voor een authentieke rookmaak. Na het afbakken serveren wij deze met een boeuf vinaigrette die is aangemaakt met gehakte cornichons, fijngesnipperde rode ui en een beetje bieslook.	
Tournedos Ultime	€ 28,50
We zijn erin geslaagd een nog mooiere ossenhaas te vinden dan we al hadden. Graangevoerd biologisch Black Angus-Hereford met een unieke marmering. Sappig, mals en vol van smaak. Dit zou wel eens de beste tournedos kunnen zijn, die u ooit geproefd heeft.	
Wilt u graag gebakken eendenlever erbij?	€ 7,50
Lamsrump	€ 23,50
Verse lamsrump, ook wel dikke lende genoemd. Wij marinieren dit vlees in rozemarijn, tijm en knoflook en bakken het af in de pan. Gepresenteerd met een vleesjus.	
Beef Wellington	€ 27,50
Een culinair hoogtepunt uit de Engelse keuken: verse ossenhaas van perfecte kwaliteit, omwikkeld met bladerdeeg en daarin een koolblad en een paddenstoelenfarce.	
Kraakverse Vis	€ 22,50
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
Parelhoen Tandoori	€ 23,50
In India heet dit gerecht <i>Murgh Makhani</i> , alleen hebben wij de kip vervangen door parelhoen. Deze is eerst gemarineerd in tandoori-kruiden en vervolgens sous-vide gegaard. Tenslotte wordt het gerecht afgegaard in de oven en gepresenteerd met een tandoori-saus en een mango-chutney.	
Eendenborst	€ 23,50
Krokant afgebakken filet van eendenborst. Afgemaakt met een lichte vijgenjus.	
Vegetarische surprise	€ 22,50
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een uitgebreide selectie van verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren dit voorjaar zo'n zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid.

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€ 8,50
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
Crème Brûlée	€ 9,50
Huisgemaakte crème van de Zuid-Amerikaanse tonkaboon. Deze boon heeft een intense geur van vanille, amandel, kaneel en kruidnagel en is daardoor zeer geschikt voor het maken van desserts. De crème wordt bestrooid met echte rietsuiker en vervolgens niet enkel-, maar drievoudig afgebrand. Dit levert een prachtige, goudbruine korst op.	
Kaasplankje	€ 9,50
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij Vlaams notenbrood en een vijgencompote. De nadruk ligt dit voorjaar op smaak en authenticiteit.	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
Springday Bloody Springday	€ 9,50
Een lentedag op uw bord. Op een spongecake presenteren wij een huisgemaakte parfait van bloedsinaasappel met daarnaast krokant gedroogde partjes sinaasappel. Het geheel is afgemaakt met dotjes ingedikt sinaasappelsap, dat is verrijkt met kardemom.	
Een glas cointreau erbij om de sinaasappelsensatie compleet te maken?	€ 6,00
Crêpes Suzette	€ 9,50
Een klassiek dessert uit de koker van de Franse chef-kok Auguste Escoffier. Hij droeg het op aan de toenmalige Prince of Wales, de latere koning Edward VII. Deze vond op zijn beurt dat die eer toe moest komen aan zijn tafelgenote <i>Suzette</i> . Het zijn flensjes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelsap en -schil. Geserveerd met een bolletje ambachtelijk vanille roomijs en geflambeerd met Cointreau.	
Choco Dream	€ 9,50
Het Walhalla voor de chocoladeliefhebber. Een warm lopend lava-cakeje met een bolletje vanille-roomijs. Afgemaakt met chocoladesaus, slierten van karamel en een crumble van pure chocolade.	
Petite Glacée	€ 4,50
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesausen vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	

LUNCHGERECHTEN

SOEPEN

Pompoensoep: van halspompoenen - ook wel flespompoenen genaamd - maken wij deze prachtige herfstsoep en serveren deze met een scheutje kerrie-olie, bieslook en crème-fraîche. € 6,50

Broccoli-pastinaak-mosterdsoep

Huisgemaakte, lichtgebonden soep van verse broccoli, pastinaken en grove mosterd. Afgemaakt met gesnipperde bieslook en een beetje tuinkers € 6,50

UITSMIJTERS EN OMELETTEN

Lunchspecial Joske: onze variant op het twaalfuurtje: 3 sneden brood met ham, 2 spiegeleieren, een kroket en een frisse salade € 10,50

Uitsmijter: combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-belegen kaas, champignons en bacon uw favoriete uitsmijter. Wij gaan ermee aan de slag en serveren 3 gebakken scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 9,50

Uitsmijter rosbeef: niet bepaald standaard rosbeef. Wij gebruiken vers rundvlees, met 3 scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 10,50

Omelet naturel: de perfect gebakken omelet, geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 8,50

Boerenomelet: lunchen op z'n Bourgondisch. Perfect gebakken omelet met boerenachterham, jong-belegen kaas, spek, champignons, prei en ui. Geserveerd met een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 10,50

TOSTI'S

Onze tosti's komen niet uit een tosti-ijzer, maar worden met liefde en toewijding bereid in een koekenpan.

Tosti: ham en/of kaas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje tomatenketchup € 6,50

Tosti Hawaï: ham, kaas en ananas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje curryketchup € 7,50

Tosti Madame: ham, kaas en daarop een gebakken scharrelei, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje tomatenketchup € 7,50

WRAPS

Taco Vega: twee vegetarische wraps in tacovorm, gevuld met een huisgemaakte humus van kikkererwten, spinazie en geitenkaas. Geserveerd met een chutney van zoetzure paprika € 9,50

Quesadilla: in cajunkruiden huisgemaarineerd kipdijenvlees, ter plekke met paprika en uien afgebakken en in een met kaas gegratineerde wrap gevouwen. Geserveerd met guacamole, een tomatensalsa en crème-fraîche € 10,50

Wrap gerookte zalm: een tortilla wrap met daarin verse gerookte zalm en een kruidenroomkaas. Afgemaakt met salade, rode ui en dressing € 11,50

Wrap carpaccio: een tortilla wrap met daarin vers rundvlees, truffelmayonaise, sla, kappertjes en Parmezaanse kaas € 10,50

SANDWICHES & TRAMEZZINI

Kroketten met brood: 2 uit de kluiten gewassen vleeskroketten op wit of bruin brood. Geserveerd met een sla-garnituur en mosterd € 8,50

Clubsandwich: 3 geroosterde sneetjes brood met gerookte kip, bacon, kaas, ei, tomaat, sla en komkommer € 10,50

Tramezzini krab: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met een ambachtelijk bereide salade van verse krab, tomaten en een avocadospread. Afgemaakt met salade, lente-ui, radijs en een huisgemaakte dressing € 11,50

Tramezzini gerookte zalm: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met verse gerookte zalm, komkommer en een kruidenroomkaas. Afgemaakt met salade, rode ui en een huisgemaakte dressing € 11,50

Tramezzini eendenham: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met eendenham, gekookte rode biet en cranberry-compote. Afgemaakt met tuinkers en radijs € 11,50

MEERGRANENBOL

Meergranenbrood wordt van meerdere graansoorten gemaakt (de naam zegt het al). Wij gebruiken bollen van 140 gram met daarin verwerkt tarwe, gerst, rogge, haver-mout, koolzaad, lijnzaad en sesamzaad. Het brood wordt a-la-minute voor u afgebakken.

Carpaccio: vers afgebakken meergranenbol, belegd met vers rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitten, sla, kappertjes en Parmezaanse kaas € 10,50

Gerookte zalm: vers afgebakken meergranenbol, belegd met verse gerookte zalm, komkommer en kruidenroomkaas. Afgemaakt met salade, rode ui en een huisgemaakte dressing € 10,50

BURGERS

Onze hamburgers worden door onszelf gemaakt van vers rundergehakt

Hamburger Saint Mike: 2 dunne hamburgers van perfect, vers rundvlees. Op klassieke Amerikaanse wijze bereid en geserveerd op een wit bolletje met ijsbergsla, tomaat, augurk en een huisgemaakte saus € 9,50

Cheeseburger: als de hamburger, maar dan met een plak kaas erop € 10,50

Bacon-Cheeseburger: als de cheeseburger maar dan met gebakken bacon erop € 11,50

Bacon-Cheeseburger de Luxe: als de bacon-cheeseburger maar dan met een gebakken ei erop € 12,50

Frietjes erbij? een handvol verse frites bij uw hamburger € 2,50

MAALTIJDSALADES

Salade geitenkaas: frisse salade van diverse slasoorten, met daarbij een warme geitenkaas, honing, noten, gedroogde tomaten en een lente-uitje € 16,50

Salade carpaccio: frisse salade van diverse slasoorten met vers lers rundvlees en afgemaakt met truffelmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten € 17,50

Salade vis: frisse salade van diverse slasoorten met daarin een mooie selectie vis. Onder andere een warme moot vis van de dag. Afgemaakt met een huisgemaakte remouladesaus, augurk, lente-ui en een gekookt ei € 18,50