

DINER



Laat Chef Leo
uw menu
samenstellen!

3 gangen = 40
4 gangen = 50
5 gangen = 60

**Passend
wijnarrangement**

3 wijnen = 21.00
4 wijnen = 27.50
5 wijnen = 33.50

(ook mogelijk voor de BOB!)

Als extra gang kaas
(voor dessert)
+ 6.25 p.p.



OM MEE TE BEGINNEN

BROOD 7.00
Vers gebakken brood van Bakker Posthuma met diverse smearsels.

OESTERS VAN HET SEIZOEN per stuk **4.00**
per 3 **11.75**

OESTERS VAN DE BBQ per stuk **4.25**
Met miso en zoetzure komkommer. per 3 **12.50**

CHARCUTERIE 8.00 P.P.
Een selectie van de fijnste vleeswaren.

VISPLANKJE 15.00
Crostini gerookte zalm, kroketje van waddengarnaaltjes,
tonijnsalade en garnaaltjes.

TIP VAN KEES!

GEHEEL ONTZORGD

Start met een sprankelend glas Franciacorta,
hier serveren we aan passende amuse bij.

Vervolgens serveren we ons 5 gangen
verrassingsmenu, met een passend
wijnarrangement.

Gedurende de hele avond zal er tafelwater
op tafel staan.

We sluiten de avond af met een kop
koffie/thee naar keuze, met friandises en likeur.

Per persoon **112.50**

VOORGERECHTEN

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

SOEP INSPIRATIE

We vertellen u graag wat de inspiratie van vandaag is.

7.00

WORTEL

Tartaar van wortel, ingezuurde wortel, kwartelei, crème van Japanse peper, en dressing van sereh, gember en wortel.

12.50

BISQUE

Bisque van langoustine, desemcrostini met rouille, Hollandse garnalen en vanille-olie.

12.50

PALING

Freerk's gerookte paling, met quinoa, wakamé, venkel, karnemelk-daslookdressing en daslookcrème.

14.50

STEAK TARTAAR

Van Frysk Angus met piccalilly aanmaak, basilicum crème, krokante flammkuche en Amsterdamse ui.

14.50

HOOFDGERECHTEN

AVOCADO

Gebakken avocado met bulgursalade, crème van garam masala, kokosdressing en limoenbladolie.

21.75

BURRATA

Verse burrata met quinoasalade, artisjok, groene gazpachodressing, gepofte aubergine en gerookte olijfolie.

22.75

VIS INSPIRATIE

Met passend garnituur. We informeren u graag wat we vandaag serveren.

DAGPRIJS

BBQ PLATTER

Inmiddels onmisbaar bij Kees, plank om te delen of lekker voor jezelf. Chickenwings, buikspek, pulled pork en spare ribs met sausjes, nacho en friet!

26.50

SUKADE

Zacht gegaarde rundersukade met gemarineerde beukenzwammen, eigen jus, crème en schaafsel van pecorino.

26.50

BONELESS RIBS

Van het Duroc varken met watermeloen, lavascrème, wasabi-ui crunch en olie van maggiplant.

25.00

ENTRECOTE VAN FRYSK ANGUS

Gebakken entrecote met een salade van gegrilde groente en saus van gepofte knoflook.

32.50

met gebakken eendenlever + 9.75

WIJN & ARRANGEMENTEN

Zoals u misschien wel aan onze uitgebreide wijnkaart kunt zien, hebben we een liefde voor wijn.

Naast de wijnen die op de kaart staan, hebben we vaak nog meer in huis, om zo ook een bijpassend wijnarrangement te kunnen serveren.

Ook per glas te bestellen*

1 glas	7.00
3 glazen	19.50
4 glazen	25.00

* Vraag onze bediening naar de mogelijkheden.

