

# 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 smeersels.

**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 garnaltjes.

### TIP VAN KEES!

## GEHEEL ONTZORGD

Start met een sprankelend glas Franciacorta,  
hier serveren we een 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!

<b>SOEP INSPIRATIE</b>	7.00
We vertellen u graag wat de inspiratie van vandaag is.	
<b>WATERMELOEN</b>	13.50
Watermeloen met krokante kikkererwten, gerookte hüttenkäse, zwarte knoflook, lavas en sap van watermeloen.	
<b>COQUILLE</b>	16.75
Gebakken coquille met rendang, zoetzure komkommer, gepofte rijst en crème van citroengras.	
<b>BISQUE</b>	12.50
Bisque van langoustine, desemcrostini met rouille, Hollandse garnalen en vanille-olie.	
<b>PALING</b>	14.50
Freerk's gerookte paling, met quinoa, wakamé, venkel, karnemelk-daslookdressing en daslookcrème.	
<b>STEAK TARTAAR</b>	15.75
Van Frysk Angus met piccalilly aanmaak, basilicum crème, krokante brioche en Amsterdamse ui.	

# HOOFDGERECHTEN

<b>RAVIOLI</b>	21.75
Ravioli met gepofte aubergine, saus van ratatouille, met stokâlde tsiis.	
<b>BURRATA</b>	22.75
Verse burrata met quinoasalade, artisjok, groene gazpachodressing, gepofte aubergine en gerookte olijfolie.	
<b>MOSSELEN</b>	26.50
Zeeuwse mosselen, traditioneel met o.a. witte wijn, venkel, ui en tijm. Geserveerd met brood, frites en sausjes. <i>*ook als voorgerecht te bestellen 14.00</i>	
<b>SNOEKBAARS</b>	25.50
Snoekbaarsfilet van Freerk, op de huid gebakken, met salade van gerookte paling en beurre blanc.	
<b>BBQ BITES</b>	26.50
Taco met pulled pork, gemarineerde ribbetjes, chickenwings, tomatensalsa en koolsalade.	
<b>DUROC</b>	26.50
Zacht gegaard Duroc koontje op crouton van brioche en saus van Proviñçaalse ratatouille.	
<b>BONELESS RIBS</b>	25.00
Van het Duroc varken met watermeloen, lavascrème, wasabi-ui crunch en olie van maggiplant.	
<b>ENTRECOTE VAN FRYSK ANGUS</b>	36.50
Entrecote, 250 gram, met gebakken slahart, kruidenboter en pommes allumettes. <i>met gebakken eendenlever + 9.75</i>	

## 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.

