



# LUNCHKAART

Vanaf 12.00 - 17.00

<b>Soep van de dag</b> <i>Dagelijks wisselende soep, vers voor u gemaakt, met een broodje</i>	6.5
<b>2 van Dobben kroketten op brood</b> <i>Geserveerd op boeren bruin- of witbrood, met grove mosterd en salade</i>	9
<b>Uitsmijter ham of kaas</b> <i>Geserveerd op boeren bruin- of witbrood, met salade</i>	9.5
<b>Uitsmijter ham &amp; kaas</b> <i>Geserveerd op boeren bruin- of witbrood, met salade</i>	10.5
<b>Uitsmijter de Beyaerd   ham, kaas &amp; spek</b> <i>Geserveerd op boeren bruin- of witbrood</i>	11.5
<b>Italiaanse bol warme beenham</b> <i>Warme beenham, truffelmayonaise en salade</i>	11.5
<b>Italiaanse bol gerookte zalm</b> <i>Gerookte zalm, saffraan mayonaise en salade</i>	11.5
<b>Tosti ham &amp; kaas</b> <i>Geserveerd op boeren bruin- of witbrood, met ketchup en salade</i>	7
<b>Tosti de Beyaerd</b> <i>Ham, oude kaas, katenspek en pesto op boeren bruin- of witbrood</i>	8.75
<b>Maaltijdsalade gerookte zalm</b> <i>Met saffraan mayonaise en een broodje</i>	13.5
<b>Maaltijdsalade carpaccio</b> <i>Met truffelmayonaise en een broodje</i>	13.5

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



# DINERKAART

Van 17.30 - 21.00

## OM MEE TE BEGINNEN

Huyskamer brood, geserveerd met drie smearsels 5.5

## VOORGERECHTEN MET VLEES

Rilette van gekonfijte fazant 11.5  
*Schuim van zuurkool, gel van appel met PX sherry en krokantje van pastinaak*

Carpaccio van Veluws hert 13.5  
*Gekarameliseerde geitenkaas en grove mosterd*

## VOORGERECHTEN MET VIS

Zeeduivel carpaccio 13.5  
*Crème van gepofte peen, zoetzure bloemkool en een dressing van Ras El Hanout met soja*

Zalm huisgerookt 13.5  
*Met gefermenteerde groenten en Sriracha mayonaise*

## VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Tartaar van rode biet met Brica Feda schapenkaas  8.5

Loempia met fenegriek kaas  10.5  
*Duxelles met chutney van peer en kardemom*

## SOEP

Soep van aardpeer en salie 7  
*Met brunoise van boerenham en schuim van Parmezaan*

*Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!*



# DINERKAART

Van 17.30 - 21.00

## HOOFDGERECHTEN MET VLEES

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Rouleau van sukade met rosé gegrilde flanksteak</b>              | <b>28.5</b> |
| <i>Rode kool en aardappel mousseline</i>                            |             |
| <b>Spies van diamanthaas gegrild op onze Green Egg</b>              | <b>25.5</b> |
| <i>Met Oosterse saté saus en zoetzure taugé</i>                     |             |
| <b>Burger van Edelhert</b>  | <b>25</b>   |
| <i>Op Brioche brood met compote van rode ui en uitgebakken spek</i> |             |

## HOOFDGERECHTEN MET VIS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Op de huid gebakken zeebaars</b>                       | <b>22.5</b> |
| <i>Met chili rub, limoenboter en aardappel mousseline</i> |             |

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Bonbon van groene kool </b> | <b>22.5</b> |
| <i>Gevuld met mascarpone, noten, crème van rode biet, hartige kletskep en aardappel</i>                           |             |
| <b>Oosterse noodles </b>       | <b>19.5</b> |
| <i>Met gegrilde groenten en tofu</i>  |             |

## EXTRA BIJGERECHTEN

- |                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Friet &amp; Zaanse mayonaise</b> | <b>3.5</b> |
| <b>Dagverse groenten</b>            | <b>3.5</b> |
| <b>Salade</b>                       | <b>3.5</b> |

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



# DINERKAART

Van 17.30 tot 21.00

## NAGERECHTEN

### **Banaan brûlée**

*Met crème van bruine rum en gebrande hazelnoot*

8

### **Trifle van witte chocolademousse**

*Met Oreo en Baileys*

8.5

### **Mousse van huisgemaakte Limoncello**

*Crumble van Bastonge*

8.5

### **Speculaas panna cotta**

*Met rood fruit en saus van pure chocolade*

7.5