



VOORGERECHTEN

CARPACCIO 9.95

Van de ossenhaas met pesto-olie, pecorino, kappertjes, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes

Supplement eendenlever krullen 3.50

GARNALEN COCKTAIL "CLASSIQUE" 14.50

Hollandse garnalen op knisperende ijsbergsla met tomaat, avocado, grapefruit, rode bes en appel aangemaakt met een kreeften-cocktailsaus

KNOFLOOKTIJGERS 9.75

Pannetje van 5 stuks gepelde gamba Black Tigers gegaard in knoflookboter en lichte sambal met fijngesneden lente-ui, komkommer en zuurdesembrood

DOZIJN SLAKKEN 8.50

12 stuks uit de oven in royaal kruidenboter, knoflook en paddenstoelen met zuurdesembrood

VISTRIO 12.75

Gerookte zalm, Hollandse garnalen en tonijntartaar op een taartje van avocado en tomaat met Chuka Wakamé zeewiersalade, wasabi mayonaise en toast

PATA NEGRA 11.95

Jamon Iberico met meloen en balsamico op een gebakken geitenkaasje met grove honing-mosterd dressing en een paddenstoelenkroketje.

PATA VEGA 11.95

Meloen op een gebakken geitenkaasje met balsamico, grove honing-mosterd dressing en paddenstoelenkroketjes.

OESTERS & SASHIMI

“UMAMI” OESTER (PER 2 STUKS) 2.95 P/S

Uit Canale Bretagne, geserveerd op ijs met citroen, frambozenazijn en beurre aromatique

SASHIMI 13.75

A-kwaliteit Yellowfin tonijn en Schotse zalm op 2 wijzen: vers afgesneden en gemarineerd. Geserveerd met Chuka Wakamé zeewiersalade, Japanse gember, zoet-zure komkommer, Kikkoman sojasaus en wasabi

'HEEFT U OOK SOEP?'

POMODORI SOEP (VEGETARISCH) 4.95

Soep van pomodori tomaten met pesto olie, geserveerd met zuurdesembrood

TOM KA KHAI 6.75

Rijk gevulde Thaise kippenbouillon met kokosmelk, sereh, gekookt ei, kip, taugé, gebakken uitjes, koriander, groenten en gefrituurde mihoen

SALADES

SALADE GEIT 9.95 (MAALTIJDSALADE INCL. FRITES: +5.75)

Met gebakken geitenkaas, walnoot, appel, spek, wilde spinazie, honing en grove mosterddressing

Onze Salade Geit is ook vegetarisch te verkrijgen (zonder spek)

SALADE TANDOORI 9.50 (MAALTIJDSALADE INCL. FRITES: +5.75)

Volgens authentiek Indiaas recept geroosterde kippendijen met mango, cashewnoten, zoetzure komkommer, koriander en Raïta dressing

SALADE RICHE 14.75 (MAALTIJDSALADE INCL. FRITES: +5.75)

Rijk gevulde salade met gamba's, gerookte zalm, Hollandse garnalen en een eendenlever krul met avocado, lotuswortel en kreeftendressing

HOOFDGERECHTEN VLEES

HOLLANDSE “DIKBIL” BIEFSTUK 200 GRAM 15.95

In de roomboter gebakken, geserveerd met verse groenten, verse frites en een saus naar keuze (peperroomsaus, truffelsaus, roquefortsaus of kruidenboter)

TOURNEDOS 200 GRAM 23.50

In de roomboter gebakken, geserveerd met verse groenten, verse frites en een saus naar keuze (peperroomsaus, truffelsaus, roquefortsaus of kruidenboter)

LADY STEAK ENTRECOTE 150 GRAM 14.75

Van de grill, geserveerd met verse groenten, verse frites en een saus naar keuze (peperroomsaus, truffelsaus, roquefortsaus of kruidenboter)

HOOFDGERECHTEN VIS

NOORDZEETONG 450-500 GRAM 24.75

Dagvers in de roomboter gebakken, geserveerd met verse groenten, verse frites en remouladesaus

KNOFLOOKTIJGERS 17.50

Pannetje van 9 gepelde gamba Black Tigers gegaard in knoflookboter en lichte sambal met fijngesneden lente-ui, komkommer en zuurdesembrood

SPECIALITEITEN

SPARERIBS “BRINK” 18.75

In eigen marinade gegaard, geserveerd met gefrituurde prei, fijngesneden lente-ui, verse frites, salade, knoflooksaus en hoi-sin mayonaise.

Keuze in **Hot** of **Sweet**

OSSENHAAS SATE 200 GRAM 18.75

Gegrilde spies van ossenhaas met atjar, gaddo gaddo, gekookt ei, gebakken uitjes, kroepoek, verse frites en pindasaus

ONZE “OVER THE TOP” BURGER 16.95

100% Angus beef met ijsbergsla, tomaat, augurk, cheddar, avocado, paddenstoelen, Pata Negra, verse frites en truffel mayonaise

Supplement gebakken eendenlever 3.50

ONZE “OVER THE TOP” VEGETARISCHE BURGER 15.50

100% vegetarische burger van “De Vegetarische Slager” met ijsbergsla, tomaat, augurk, cheddar, avocado, paddenstoelen, truffelmayonaise, vegetarische spekjes en verse frites

WEEK HAPPEN 12.50 | SEIZOENS HAPPEN 15.00

Elke week maakt chef Sanjai een nieuwe weekshotel voor €12,50 en een seizoenshotel voor €15,00. Kijk hiervoor op onze krijtborden of vraag onze bediening voor meer informatie. Wees er snel bij want op=op!

ZOETEKAUW

CRÉME BRULÉE 6.75

Van vanille en sinaasappel met koekjesijs van IJssalon De Hoop

DAME BLANCHE 5.50

Vanille Bourbonijs van IJssalon De Hoop met geslagen room en een warme saus van pure chocolade

CHOCOLADE DROOM 6.50


Lauwwarm chocoladetaartje met geslagen room en chocolate chip ijs van IJssalon De Hoop

BOLLETJES IJS 1.75 PER BOL

Keuze uit: vanille bourbon, koekjes, cherry chocolate chip, citroen sorbetijs en gezouten caramel van IJssalon De Hoop, geserveerd met slagroom

SCROPPINKO 6.95

De klassieke Scroppino met een twist van rode wijn, rode vodka, amaretto, prosecco en citroen sorbetijs van IJssalon De Hoop



LUNCH

PISTOLET, CIABATTA OF DONKER MEERGRANEN - 7.50

Filet Americain met een gekookt eitje en gesnipperde ui en augurk

Gerookte zalm met wasabi mayonaise, rode ui, kappertjes en tobiko kaviaar

Carpaccio met truffelmayonaise, pecorino, kappertjes, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes

Gebakken geitenkaas met bloemenhoning, appel, walnoten en krokant gebakken spek

Pata Negra met truffelmayonaise en augurk

Gezond met ham, kaas, sla, tomaat en komkommer en gekookt ei

Oude kaas van Old Amsterdam met Franse mosterd

Amsterdamse ossenworst met augurk, ui en honing-mosterdsaus

Brie uit de oven met walnoten, bloemenhoning, bieslook en rode bes
Supplement salami + 1.00

Huisgemaakte tonijnsalade met gekookt eitje, augurk en bieslook

VERS WIT OF BRUIN BROOD (LUXE BROODJE IPV + 0.50)

Enkele kroket van Oma Bobs met Franse mosterd	4.75
Dubbele kroket van Oma Bobs met Franse mosterd	7.25
Enkele garnalenkroket van Oma Bobs met cocktailsaus	5.25
Dubbele garnalenkroket van Oma Bobs met cocktailsaus	8.25
Uitsmijter of omelet naturel	5.50
Uitsmijter of omelet ham, kaas of spek	6.00

Uitsmijter of omelet ham of spek met kaas	6.50
Uitsmijter of omelet zalm	8.50
Boeren uitsmijter of omelet met spek, kaas en groenten	7.50
Amsterdamse bal in eigen jus met Franse mosterd	6.50
12-uurtje met een pomodori soepje, rundvlees kroket en een gebakken eitje	7.95

TOSTI'S WIT OF BRUIN BROOD

Tosti kaas	3.50
Tosti kaas & tomaat	3.75
Tosti ham & kaas	3.75
Tosti kaas & salami	3.75
Tosti Hawaii (ham, kaas en ananas)	4.50
Boeren tosti (kaas, spek, champignons, ui en truffelmayo)	5.00
Tosti Geitenkaas (met honing, tijm en walnoten)	5.25
Pikante tosti (ham, kaas en sambal)	4.25
Pikante tosti deluxe (ham, kaas, sambal, ui en gebakken ei)	5.75
Club tosti (kaas, kip, spek, tomaat en truffelmayo)	6.50
Tosti IBIZA (kaas, chorizo en tomaat)	5.00
Tosti MILAAN (mozzarella, pesto en tomaat)	4.75
Tosti AMSTERDAM (kaas, ossenworst en ui en mosterd)	5.50
Tosti JAVA (kaas, pindakaas, sambal en gebakken uitjes)	4.75
Tosti Quattro Formaggi (kaas, brie, geitenkaas en mozzarella)	6.75