

Vis

Sliptong 11.50

Dagvers | Beurre Aromatique | Peterselie | Roomboter | Furikake

Pizza Tonijn 11.50

Sashimi Tonijn | Fillodeeg | Sesam | Ricottacrème | Wasabimayo | Komkommer

Vongole Méditerranée 14.50

Linguine | Kreeftensaus | cherry tomaat | Dukkah | Saffraan olie

Knoflooktigers v/d Grill 2 st. 13.50 | 4 st. 25,00

Jumbo Gamba Back Tigers | Kruidenboter | Sambal | knoflook | Sesam

Oester Trio 9.50

Gin & Tonic | Beurre Aromatique | Sjalot Azijn

Losse Oester uit de Oestertuin | 2,95 p/st

Zeeland | Creuse No. 3 | Citroen

Gerookte Zalm 10.75

Huisgerookt | Rösti | Avocado | Hollandaise | Gepocheerd ei

Gamba Tempura 12.50

3 stuks | Wasabimayo | Ponzu | Knoflook





Saté & Vega

Saté Ayam Singapore 2 st. 8,75 | 4 st. 16.50

Kippendij | Pindasaus | Kokos | zoet-zuur | Pejeh

Saté Kambing 2 st. 12.50 | 4 st. 24.50

Geitenhaas | Ketjapsaus | Cassave | Seroendeng

Saté Babi 2 st. 9.50 | 4 st. 18.00

Buikspek | Honing BBQ | Hoi Sin Saus | Soe-on

Saté Sapi 2 st. 11,75 | 4 st. 22.50

Ossenhaas | Knoflook | Sereh | Sambal Kacang | Kroepoek

Saté proeverij 4 st. 19.50 | 8 st. 37.50

Kies & Mix van bovenstaande saté's



Haloumi 2x (Vega) 11.50

Tempura | Sereh | Koriander | Limoensaus | Rode Peper

Dim Sum 2x (Vega) 9.00

Geitenkaas | Fillodeeg | Honing | Granny Smith

Sashimi (Vega) 10.50

Tomaat | Wakamé | Wasabi | Boleet | Ponzu | Zeewier Chips

Gold Vega Burger (Vega) 8.75

Soja | Avocado | Brioche | Cassave | Cheddar | Truffelmayonaise





Vlees

Spare Ribs 9.50

Van 't bot vallend | Bos ui | Prei | Knoflookmayonaise

Thom ka Kai soep 6.75

Kokosmelk | Sereh | Kippendij | ei | Taugé | Boontjes | Koriander

Golden Angus Burger 9.50

Black Angus | Avocado | Goud | Brioche | Pata Negra | Cheddar | Truffelmayonaise

Tandoori Chicken 10.50

Vleugels 5 st. | Raïta | Bos ui | Pistache | Papadum

Carpaccio Classique 11.50

Wijdemeren Rund | Truffelmayo | Parmesan | Kappertjes | Spitskool | Zontomaat | Rucola

Iberico 12.75

Secreto | Pata Negra | Spiegel ei | Demi Glace | Salie

Peking Tempura 9.50

Peking Eend | Hoi Sin Saus | Komkommer | Lente Ui

Plat du Chef 9.50

Vraag de bediening naar het bordje van de week





Sides & Sweets

Dikke frieten 3.75

Huisgesneden | Mayonaise

Gele rijst 3.50

Javaans | Masousa | Piment

Legumes 4.50

Dagvers | Markt

Regenboog salade 3.50

Viëtnam | kleur | Sweet Chilli Olie

Madame Jeanette 2.50

Surinaams | Sambal | Piccalilly | Heet

Broodmandje 5.00

Vadouvan mayo | Aioli



Scroppino 8.75

Citroen sorbet | Vodka | Prosecco

Crème Brulée 7.50

Mango | Vanille | Sinaasappel

Lychée 8.00

Witte Chocolade | Caramel Shortcake | Boerenjongens ijs

Spekkoek 7.00

Pandang | Pisangroom | Kokos ijs

Dame Blanche 7.50

Chocolade saus | Vanille bourbon ijs | Slagroom





Peking eend

***Hele Peking eend (voor 2 pers)
op de traditioneel “Sichuan” wijze bereidt:
Opgeblazen, geglaceerd,
uitgehangen en geroosterd in de oven***

***Geserveerd met gestoomde flensjes,
fijngesneden komkommer, lente ui,
Hoi Sin saus, pruimensaus en chili olie***

49,50



Lunchkaart

Gepocheerde eieren gerookte zalm 12.50

2 stuks | Wilde Spinazie | Avocado | Hollandaise saus | Oerbrood

Gepocheerde eieren Pata Negra 12.50

2 stuks | Wilde Spinazie | Avocado | Hollandaise saus | Oerbrood

Gepocheerde eieren Dukkha 9.50 (Vega)

2 stuks | Wilde Spinazie | Avocado | Hollandaise saus | Oerbrood

Draadjesclees kroketten 9.50

2 stuks | Holtkamp | 100% Rund | Gegrild witbrood | Franse mosterd

Garnalen kroketten 11.50

2 stuks | Holtkamp | Gegrild witbrood | Kreeftenmayo | Peterselie

Ciabatta Carpaccio 12.50

Truffelmayo | Parmesan | Mesclun | Beurre Aromatique | Radijs | Haricots Verts

Ciabatta gerookte zalm 13.50

Wasabimayo | Wakamé | Tobiko kaviaar | Krokante Noori | Sjalot | Furikake

Ciabatta Caprése 12.50 (Vega)

Burrata | Pomodori tomaat | Basilicum | Balsamico

Ciabatta chicken satay 14.50

3 stokjes | Singapore | Pindasaus | Kokos | Zoet-zuur | Pejeh





Big Eaters

Carpaccio Classique XL 14.50

100% Wijdemeren rund met truffelmayo, Parmesan, spitskool, zongedroogde tomaatjes, gefrituurde kappertjes en rucola

Biefstuk XL 19.50

200 gr. Wijdemeren rund in de roomboter gebakken, met verse groenten en Franse truffel- of pepersaus

Sliptongen XL 25.50

3 stuks dagvers in de roomboter gebakken met verse groenten, Beurre Aromatique, gefrituurde peterselie en knoflookmayonaise

Spare Ribs XL hot of sweet 21.50

Hele rack gegaard in eigen marinade met gefrituurde prei, lente ui, knoflooksaus en American BBQ-saus

Gold Bigger Burger XL 17.50

100& Black Angus Beef 250 gr. met brioche brood, avocado, Little Gem Pata Negra, Cheddar Cheese en truffelmayonaise afgetopt met eetbaar goud

Gold Bigger Vega Burger XL 15.00

Van de "Vegetarische Slager" met brioche brood, avocado, Little Gem Cassave chips, Cheddar Cheese en truffelmayonaise afgetopt met eetbaar goud



Babi | Varkensvlees

Beurre Aromatique | Saus van gebrande boter met Japanse soja

Boleet | Paddenstoel, gesneden en gegrild lijkt het op coquilles

Cassave | Eetbare wortel uit Afrika of Zuid-Amerika, vergelijkbaar met de aardappel

Demi Glace | Jus getrokken uit kalfsbeenderen

Dukkah | Mediterraanse mix van noten en specerijen

Furikake | Japanse specerij mix van wasabi en nori (zeewier)

Haloumi | Witte harde kaas uit Cyprus van schapen- en geitenmelk

Hoi Sin Saus | Zoete saus van sojabonen uit de Kantonese keuken

Iberico | Varkensras uit Spanje, gevoerd met eikels, beste in zijn soort

Kambing | Geitenvlees

Legumes | Franse benaming voor groenten

Madame Jeanette | hete peper uit de Cariben, naar een dame van lichte zeden

Masoesa | Gele kruiden mix voor rijst uit Suriname

Pandan | Aziatische plant gebruikt voor de groene kleur en nootachtige smaak

Papadum | Indiase kroepoek van zwarte linzen en knoflook

Pata Negra | De koning van Iberico en duurste vorm van de gedroogde ham soorten

Pejeh | Surinaams-Javaanse gebakken chips van Pinda's en pinda-beslag

Piment | Veelzijdige specerij ook wel "All Spice" genoemd

Pisang | Indonesische benaming voor "Banaan"

Ponzu (vegetarische versie) | Japanse saus van zoute soja, citroen en sesamolie

Raïta | Indiase vorm van Tatziki (yoghurt, komkommer, knoflook)

Sambal Kacang | licht pittige sambal van Indonesische pindasaus en kokosmelk

Saffraan | Indiase specerij uit de Saffraankrokus voor zijn specifieke kleur en smaak

Sapi | Ossenhaas

Sashimi | Koud gerecht van gesneden rauwe vis, hier is het vegetarisch

Secreto | zijflank van Iberico die ook wel de "Wagyu" van het varken wordt genoemd

Sereh | citroengras uit de Aziatische keuken

Seroendeng | Mengsel van gebakken kokos schaafsel, pinda's en specerijen

Soe-on | Gebakken Chinese glasnoedels

Tandoori | Noord-Indiase marinade

Tempura | In een krokant jasje gefrituurd

Thom ka kai | Licht pittige Thaise kippenbouillon met kokosmelk

Udang | Garnaal

Vadouvan | Indiase milde kerrie met Franse invloeden

Vongole | Venusschelpen afkomstig uit de Middenlandse Zee

Wakamé | Japanse zeewiersalade