



JARIG BESTAAN

ONZE VERTROUWDE MENUKAART IS TERUG!

Broodmandje 4.50

Mandje vers afgebakken oerbrood met huisgemaakte aioli en kruidenboter

Voorgerechten

Dim Sum 9.00 (V)

Bonbons van geitenkaas in fillodeeg met honing en walnoten op een bedje van gegrilde appel met een balsamico reductie

Gerookte zalm 12.75

Ambachtelijk huisgerookte zalm op een aardappel rösti met avocado, gepocheerd henneneitje en Hollandaise saus

Carpaccio 11.50

100% Wijdemeren rund met rucola, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, Parmesan, knoflook croutons, gefrituurde kapper appeltjes, lente ui en olijfolie

Peking Tempura 9.75

Tempura van Peking eend met Hoi Sin saus, zoetzure komkommer, mango en Sriracha mayonaise

Gamba Tempura 12.50

4 stuks tempura van Black Tiger gamba's met wasabi mayonaise, krokante noori, ponzu en lente ui

Tom kha kai 7.50

Thaise soep naar origineel recept van kokosmelk met kip, citroengras en limoenblad, groenten, ei en lente ui

Papa's Surinaamse vleugeltjes hot of sweet 9.50

5 stuks crispy chickenwings op Surinaamse wijze gemarineerd in zoete ketjap
– Pas op je vingers! ;)

Slakkenpan 11.50

Pannetje met 12 ontheemde slakken uit de oven in licht pittige kruidenboter met knoflook, dragon, champignons en toast

Oostertrio 9.50 (Losse oester naturel: 2,75)

3 Zeeuwse oesters uit de OesterTuin:
Gin&Tonic met komkommer – Sjalot en rode wijn azijn parels
– Citroen granité, ponzu en citroenparels

Pizza tonijn 14.50

Sashimi van A-klasse tonijn op krokante fillodeeg met ricottacrème, Parmesan, wasabimayonaise, gembervlokken, zoetzure komkommer, furikake en shiso purple



JARIG BESTAAN

ONZE VERTROUWDE MENUKAART IS TERUG!

Hoofdgerechten

VLEES

Iberico Secreto “Especial” 200 gr. 23.75

De “Wagyu” onder het Iberico varken, kort gegrild met een knoflook persillade, Iberico Pata Negra, spiegel ei, verse groenten en saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus, Franse Roquefortsaus of kruidenboter) geserveerd met huisgemaakte dikke frieten

Biefstuk van de Kogel 200 gr. 21.50

Franse Limousin rund in de roomboter gebakken met verse groenten en een saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus, Franse Roquefortsaus of kruidenboter), geserveerd met huisgemaakte dikke frieten

Spare ribs hot of sweet 23.50

Hele rack, van het bot vallende ribs met gefrituurde prei, fijngesneden lente ui, geserveerd met regenboogsalade, huisgemaakte dikke frieten, American bbq saus en knoflooksaus

(TIP: Iedere maandag onbeperkt spareribs en vleugeltjes eten: 25,00 p/p !!!)

Sate Ajam Singapore 250 gr. 19.75

Sate van kippendijen op Singaporese wijze gemarineerd met regenboogsalade, Gaddo Gaddo groenten, Pejeh chips, pinda-kokossaus en huisgemaakte dikke frieten

Gold Bigger Burger 250 gr. 18.50

100% Black Angus op brioche brood met ijsbergsla, avocado, truffelmayonaise, cheddar cheese, Amsterdamse uitjes en Pata Negra, afgetopt met eetbaar goud en geserveerd met huisgemaakte dikke frieten

Confit de Canard l'Indienne 20.75

Gekonfijte eendenpoot in lichte kerrie op een aardappelmousseline met pompoencrème, gewokte boontjes en Vadouvan saus

Chef's Special 18.50

Wisselend gerecht, speciaal gemaakt door de chef

Peking Eend “Original” (minimaal 1 dag van te voren bestellen!) 49.50

Hele Peking eend (voor 2 pers) op de traditioneel “Sichuan” wijze bereidt: Gemarineerd, opgeblazen, geglaceerd, uitgehangen en geroosterd in de oven
Geserveerd met gestoomde flensjes, fijngesneden komkommer, lente ui, Hoi Sin saus, pruimensaus en chili olie



JARIG BESTAAN

ONZE VERTROUWDE MENUKAART IS TERUG!

Hoofdgerechten

VIS

Knoflooktijgers 24.50

8 stuks grote gepelde Black Tiger gamba's in de knoflook gebakken met licht pittige kruidenboter, fijngesneden komkommer en lente ui met oerbrood om te dippen

Mosselpan op Zeeuwse of Franse wijze 21.75

1 kg Zeeuwse Mosselen geserveerd met salade, knoflooksaus, kreeftenmayonaise en huisgemaakte dikke frieten

Zeeuwse wijze: gekookt in witte wijn met citroen, knoflook, peterselie en groenten

Franse wijze: gekookt in room, creme fraiche, boter en cognac, met knoflook, rozemarijn en peperkorrels

(TIP: Iedere dinsdag onbeperkt mosselen eten: 25,00 p/p !!!)

Kreeft 500 gr. heel 35,00 | half 18,50

Verse Canadese kreeft gegaard in kreeftenboter en cognac, geserveerd met verse salade, citroen, peterselie, huisgemaakte dikke frieten en kreeftenmayonaise

(TIP: Elke dag Take Away kreeften en oesters in "De OesterTuin" tegen inkooprijzen!)

VEGA

Linguine Tartufo 18.75

Verse linguine met in knoflook gebakken bospaddenstoelen, rucola, zongedroogde tomaatjes, croutons, parmesan en truffelolie

Gold Bigger Vega Burger 16.50

Dubbele vega burger van "de Vegetarische Slager" op brioche brood met ijsbergsla, avocado, cheddar cheese, truffelmayonaise, cassave chips, afgetopt met eetbaar goud en geserveerd met huisgemaakte dikke frieten

SALADES

Salade "Thai Beef" 18.75

Maaltijdsalade met gebakken ossenhaas puntjes afgeblust met Teriyaki saus met taugé, sesam, lente ui, boontjes, mango, cashewnoten, koriander en cassave chips

Salade "Pink Cocktail Riche" 22.50

Maaltijdsalade van Little Gem met gebakken gamba's, rivierkreeftstaartjes en gerookte zalm, met grapefruit, tomaat, avocado, groene appel, gepocheerd hennen eitje, kreeftenmayonaise en toast



JARIG BESTAAN

ONZE VERTROUWDE MENUKAART IS TERUG!

MINI BRINKJES 9.50

- Mini hamburger van 100% rundvlees met huisgemaakte frites, komkommersalade en een cadeautje
- 6 Kipnuggets met huisgemaakte frites, komkommersalade en een cadeautje
- Halve biefstuk met truffelsaus, huisgemaakte frites, komkommersalade en een cadeautje
- Zoete spare ribs met knoflooksaus, huisgemaakte frites, komkommersalade en een cadeautje
- Linguine met tomatensaus, Parmezaanse kaas en een cadeautje

Nagerechten

Creme Brulee 8.50

Creme brulee van sinaasappel en vanille met een bol kokosroomijs

Dame blanche 7.50

Vanille bourbon roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en geslagen room

Scroppino 7.50

Vodka, prosecco en citroen sorbet ijs

Kaasplankje van Kaaswinkel "Lecker" 9.50

Selectie van kazen met appelstroop, vijgenbrood en druiven
(Supplement Dessertwijn +4.50 of rode port +3.75)

Arretjes cake 6.75

Oerhollandsche Arretjescake van chocolade en koekjes met Boerenjongens ijs en witte chocolade saus

Bolletje ijs 2.50

Bolletje ijs met slagroom, keuze uit: Vanille, Boerenjongens, citroen, kokos of aardbei

Dessertwijn per glas 4.50

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine de la PIGEADE (FR)
Tonen van bloemen, citrusvruchten en lychee

Koffie compleet 9.50

Normale koffie* met puntjes arretjescake, bonbons en een likeur naar keuze
(*Koffie, Espresso, Koffie verkeerd of Cappuccino)