

## **Broodmandje 6.50**

Mandje vers gesneden baguette van "Maison Gourmande" uit Bussum met huisgemaakte aioli en kruidenboter

# *Voorgerechten* €12,95

## **Steak tartare**

Vers handgesneden ossenhaas met een garnituur van kappertjes, sjalot, augurk en groene appel, met een licht pikante tartaarsaus, gebakken kwartel ei en een truffel crouton

## **Gerookte zalm**

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

## **Carpaccio di Tartufo**

100% Wijdemeren rund ingerold in truffel met rucola, Parmesan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, knoflook croutons, gefrituurde kappertjes, lente ui en olijfolie

## **Peking Tempura**

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

## **Pata Negra & Gamba**

2 stuks Gamba tempura op een avocado cocktail met tomaat, Iberico Pata Negra en truffelolie

## **Tom Ka Kai**

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

## **Papa's Surinaamse vleugeltjes hot of sweet**

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

## **Japans bordje (+2,95)**

Tataki van sashimi tonijn in krokante sesam, Sashimi van Schotse zalm en sushi Maki van zoetzure komkommer en zalm, met wakamé zeewiersalade, Ponzu sojasaus, wasabi en zoetzure gember

## **Burrata Caprese (vega) (+2,95)**

De originele mozzarella uit Puglia (ITA) met pomodori tomaat, verse basilicum, zongedroogde tomaat, basilicum olie, crumble van tomaat en een balsamico reductie

# Hoofdgerechten €21,50

## VLEES

### Geroosterde pekingeend

Krokant geroosterde Pekingeseend filet op een gebakken gele rijst met lente ui, omeletreepjes, zoetzure komkommer, Shanghai paksoy en Hoi Sin saus

### Entrecôte 300 gr. (+7.50)

Franse Limousin rund v/d grill met verse "Bonne Femme" groenten en een saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus, Franse Roquefortsaus of kruidenboter)

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

### LadySteak Entrecôte 150 gr.

Voor de bescheiden vleesliefhebber, een entrecôte van het Franse Limousin rund v/d grill met verse "Bonne Femme" groenten en een saus naar keuze (champignon-truffelsaus, peperroomsaus, Franse Roquefortsaus of kruidenboter)

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

### Spare ribs hot of sweet (+2,50)

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

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

*(TIP: iedere Dinsdag onbeperkt spareribs eten: 19,95 p/p !!!)*

### Sate Ajam Singapore 250 gr.

Sate van kippendijen op Singaporese wijze gemarineerd met gebakken gele rijst, Gaddo Gaddo groenten, cassave kroepoek, gebakken uitjes en een authentieke pinda-kokossaus

### Brink's Bigger Burger 250 gr.

Huisgemaakte hamburger van 100% Wijdmeren rundergehakt op brioche brood met avocado, tomaat, augurk, truffelmayonaise, cheddar cheese, Amsterdamse uitjes en Serranoham

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

### Bavette 500 gr. (voor 2 pers.) (+26,00)

Ierse runderbavette rood-medium gegrild met verse "Bonne Femme" groenten, pepersaus én champignon-truffelsaus. Voor de echte vleesliefhebbers!

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

### Saté van de Buik 200 gr.

Saté van het zachtste stukje vlees van het "Livar" varken op Surinaamse wijze gemarineerd en gegrild op gewokte noodles met verse groenten en lente ui, zoete ketjap en cassave chips

### Steak tartaar Groot 200 gr.

Vers handgesneden ossenhaas met een garnituur van kappertjes, sjalot, augurk en groene appel, met een licht pikante tartaarsaus, gepocheerd ei en een truffel crouton

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

## **VIS & VEGA**

### **Knoflooktijgers**

10 stuks Black Tiger gamba's in een knoflook-kruidentolie gebakken met licht pittige sambal, fijngesneden komkommer, lente ui, frisse salade en brood om te dippen

### **Zalmsteak (+2,50)**

Dagverse Noorse zalmsteak in de roomboter gebakken, met verse groenten, Vadouvan-Masala roomsaus, gegrilde tomaat en chili-munt olie

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

### **Linguine Tartufo (Vega)**

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

### **Brink's Bigger Vega Burger (Vega)**

Dubbele vega burger van "de Vegetarische Slager" op brioche brood met ijsbergsla, avocado, cheddar cheese, truffelmayonaise en cassave chips

*Supplement huisgesneden dikke frieten: +3,50*

## **SALADES**

### **Salade Bombay Chicken**

Maaltijdsalade met Tandoori kippendijen met lente ui, boontjes, mango, cashewnoten, koriander, cassave chips, Pappadum en een Raïta dressing

### **Salade "Pink Cocktail Riche" (+3,50)**

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

## **MINI BRINKJES 9.50**

- Mini hamburger van 100% rundvlees met huisgemaakte frites, komkommersalade en een cadeautje
- 6 Kipnuggets of frikandelletjes met 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* €8,95

## **Creme Brulee**

Creme brulee van vanille en sinaasappel met straciatella ijs

## **Dame blanche**

Coupe van vanille bourbon roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom

## **Scroppino**

Vodka, prosecco en citroen sorbet ijs

## **IJs Macaron XL (+3.50)**

Van rood fruit met een aardbeien Romanoff, verse aardbeien en munt

## **Koffie compleet 9.95**

Normale koffie\* met puntjes huisgemaakte brownie, bonbons en een likeur naar keuze (zie onze drankenkaart)  
(\*Koffie, Espresso, Koffie verkeerd of Cappuccino)

## **Dessertwijn per glas 4.50**

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

## **Smith & Dorlas COFFEE SPECIALS**

### **Speciale koffie**

IRISH COFFEE – JAMESON IRISH WHISKEY – 7.95

SPANISH COFFEE – TIA MARIA – 6.95

ITALIAN COFFEE – AMARETTO DISARONNO – 6.95

FRENCH COFFEE – GRAND MARNIER – 6.95

BRAZILIAN COFFEE – GRAND MARNIER & TIA MARIA – 7.95

FILIPINO COFFEE – DON PAPA DARK RUM – 8.50

SURINAM COFFEE – BAILEYS, CHIVAS, FRANGELICO – 8.50

## *Lunchkaart* (12:00 tot 16:00)

### **Gepocheerde eieren zalm of Pata Negra 13.50 (Vega mogelijk)**

2 stuks gepocheerde hennen eitjes op gegrild oerbrood met huisgerookte zalm of Iberico Pata Negra met wilde spinazie, avocado en Hollandaise saus

### **Clubsandwich Fisherman 13.50**

In roomboter getoast witbrood belegd met Little Gem, huisgerookte zalm, rivierkreeftstaartjes, avocado, tomatencocktail, ei en kreeftenmayonaise

### **Clubsandwich kip 12.50**

In roomboter getoast witbrood belegd met Little Gem, gepocheerde kipfilet, Pata Negra, avocado, tomatencocktail, ei en truffelmayonaise

### **Gezond (ciabatta of oerbrood) (Vega mogelijk) 9.50**

Boeren achterham met jong beleggen Beemsterkaas, ei, tomaat, komkommer, sla en mosterd-kerrie saus

### **Carpaccio (ciabatta of oerbrood) 11.50**

Gesneden van "Wijdemeren rund" met truffelmayonaise, Parmesan, gefrituurde kappertjes, zongedroogde tomaatjes en rucola

### **Gerookte zalm (ciabatta of oerbrood) 12.50**

Huisgerookte zalm met wasabi mayonaise, wakamé zeewiersalade, Furikake, rode ui en Tobiko kaviaar

### **Geitenkaas (ciabatta of oerbrood) (V) 9.50**

Gebakken geitenkaas met wilde spinazie, walnoten, Granny Smith appel, zongedroogde tomaatjes en honing-mosterd saus

### **Kroketten 8.50**

2 stuks draadjesvlees kroketten van 100% rundvlees met gegrild witbrood en Franse mosterd

### **Tuna melt 9.50**

Huisgemaakte tonijnsalade op oerbrood uit de oven met cheddar cheese, en Parmesan

### **"Larensche" tosti kaas (V) 5.50**

In roomboter gebakken tosti ruim belegd met jong beleggen Beemsterkaas

### **"Larensche" tosti ham/kaas 6.50**

In roomboter gebakken tosti ruim belegd met jong beleggen Beemsterkaas en boeren achterham

### **"Larensche" tosti gerookte zalm 8.75**

In roomboter gebakken tosti ruim belegd met jong beleggen Beemsterkaas, huisgerookte zalm en rode ui met wasabi mayonaise

### **"Larensche" tosti Java (V) 6.75**

In roomboter gebakken tosti ruim belegd met jong beleggen Beemsterkaas, sambal en gebakken uitjes met pindasaus

**Lunch Deal 9,95 (12:00 tot 14:00) – zie onze flyer aan tafel!**

