



Een goed begin

Oesters (per stuk).....	3,50
Olijven	3,00
Ortiz sardines uit blik – brood – citroen	8,50
Garnalencroquetten van Holtkamp (4 stuks) – citroenmayonaise	8,50
Cecina de Leon (80 gram, Spaanse ham).....	8,00
Rillette van eend – crostini – cornichons	9,00
Halve artisjok – vinaigrette – citroen	5,50

Voorgerechten

Artisjok - vinaigrette – citroen	9,50
Kippenlevermousse – brioche – rode uiencompote	9,50
Vissoep – rouille – mossel – crouton – Gruyère	10,50
Tartaar van zalm - waterkers – venkel- mierikswortel.....	10,00
Steak tartaar – gepocheerd ei	10,00
Coquille – witte ui – Lardo di Colonnata – lamsoor – beurre blanc	12,50

Hoofdgerechten

Gnocchi – spinazie – artisjok – parmezaanse kaas	19,00
Panzanella – tomaat – basilicum – rode ui – burrata	9,50/16,50
Vissoep – rouille – mossel – crouton – Gruyère	19,50
Steak tartaar – friet – groene salade.....	20,00
Eendenbout – groene asperges – wortelcremè – aardappelfondant	21,50
– jus van sinaasappel	
Ribeye – haricots verts – Lardo di Colonnata – aardappel – béarnaise...	23,00
Vis van de dag met wisselend garnituur	21,50
Caféschotel: Mosselen – friet – groene salade	19,00
Caféschotel: Spaghetti Puttanesca	15,00
Caféschotel: Stampot	17,00

Supplementen

Friet	4,50		groene salade	3,75		Brood met boter	3,75
--------------------	------	--	----------------------------	------	--	------------------------------	------

Nagerechten

Crème Brûlée	8,50
Dame blanche – amandelijs – chocolade – lobbige room – Oublie	8,50
Appeltaart van Holtkamp	5,50
Wisselende Bonbons	2,00
Kaas plateau van l'Amuse	11,50
Bolletje ijs (diverse smaken)	2,50
Affogato – vanilla ijs – espresso	5,00



Hors-d'oeuvre

Oysters (a piece)	3,50
Olives	3,00
Ortiz sardines (canned) – bread – lemon	8,50
Shrimp croquettes (4 pieces) – lemon mayonnaise	8,50
Cecina de Leon (80 grams, Spanish ham)	8,00
Duck rilette – crostini – pickles	9,00
Half artichoke – vinaigrette – lemon	5,50

Starters

Artichoke – vinaigrette – lemon	9,50
Chicken liver mousse – brioche – red onion compote	9,50
Fish soup – rouille – mussels – crouton – Gruyère	10,50
Tartare of Seabass – granny smith – fennel	10,00
Steak tartare – poached egg	10,00
Scallops – onion – Lardo di Colonnata – sea lavender – beurre blanc ...	12,50

Main courses

Gnocchi – spinach – artichoke – parmesan cheese	19,00
Panzanella – tomato – basil – red onion – burrata	9,50 / 16,50
Fish soup – rouille – mussels – crouton – Gruyère	19,50
Steak tartare – French fries – green salad	20,00
Duck leg – green asparagus – carrot creme – potato – orange gravy	21,50
Ribeye – haricots verts – Lardo di Colonnata – potato – béarnaise	23,00
Catch of the day fish	21,50
Café dish: Mussel – French fries – green salad	19,00
Café dish: Spaghetti alla Puttanesca	15,00
Café dish: Traditional Dutch potato mash ‘Stampot’	17,00

Supplements

French fries	4,50		Green salad	3,75		Bread and butter	3,75
---------------------------	------	--	--------------------------	------	--	-------------------------------	------

Desserts

Crème Brûlée	8,50
Dame Blance – almond ice-cream, chocolate – cream – Oublie	8,50
Apple pie from Holtkamp	5,50
Chocolates	2,00
Cheese platter from fromagerie l’Amuse	11,50
Scoop of Ice cream (different flavours)	2,50
Affogato – vanilla – espresso	5,00