

# Lunch tot 16:00

<b>Vers gebakken desembrood</b> Luchtig gerookte boter	<b>8</b>
<b>🌿 Burrata salade</b> Burrata   witlof   pompoen   balsamico   pepita   granaatappel	<b>23.5</b>
<b>Club sandwich</b> Gebraden kip   bacon   tomaat   avocado   Franse friet   mayonaise	<b>19.5</b>
<b>Holtkamp kroketten</b> Desem brood   draadjsvlees   Opperdoezer Ronde   mosterd mayonaise	<b>17.5</b>
<b>🌿 Bagel</b> Gerookte zalm   rode ui   kappertjes   bieslook   avocado   citrus crème	<b>22.5</b>

---

# Classics all day

<b>Bouillabaisse</b> Vissoep   saffraan   croutons   rouille	<b>18.5</b>
<b>🌿🌱 Vichyssoise</b> Aardappel   prei   zeewier   aardappel kaantjes	<b>14.5</b>
<b>🌿 Caesar salad</b> Romeinse salade   Parmezaanse kaas   croutons   ansjovis   gepocheerd ei suppl. Kippendij 6,- suppl. Gamba 8,-	<b>21.5</b>
<b>🌿 Beefburger</b> Brioche   Reypenaer V.S.O.P.   bacon   tomaat   BBQ Franse friet   mayonaise	<b>24.5</b>
<b>Tournedos</b> Structuren van zoete aardappel   groene asperge   jus van morilles	<b>44.5</b>
<b>Hele dorade</b> Salsa verde   gebakken little gem   ansjovis   Parmezaanse kaas   sugar snaps	<b>34</b>
<b>Zalmfilet</b> Gegrild   mossel   saffraan risotto   zilte groenten   Beurre blanc	<b>32.5</b>
<b>🌿 Truffelpasta</b> Parmezaanse kaas   gepocheerd ei   pijnboompitten   pompoen   truffelcrème saus	<b>24.5</b>

---

**Heeft u een allergie? Meld het ons.**

🌿 Vegetarisch verkrijgbaar 🌱 Veganistisch verkrijgbaar

# Shared Experience

## Koud

<b>Soft shell crab</b>	Avocado   komkommer atjar   curry   kokos   appel vinaigrette	<b>23.5</b>
<b>Paling in 't groen</b>	Quinoa salade   topinamboer   Noordwijkse kruiden	<b>22.5</b>
<b>Harder</b>	Dashi   pompoen   gember   sepia kroepoek   koriander	<b>20</b>
<b>Steak tartaar</b>	Truffel   Parmezaanse kaas   zuurkool schuim	<b>19</b>
<b>Blanquette de veau</b> 🌱	Pastei   paddenstoelen ragout   korstdeeg   oesterzwam   peterselie	<b>18.5</b>
<b>Tataki van rund</b>	Topinamboer   gerookte crème fraîche   shiitake   sumac	<b>19</b>
<b>Artisjok</b> 🌱🌱	Pastinaak   augurk   ui   mosterd	<b>18.5</b>
<b>Cremeux van cepes</b> 🌱	Duxelle   structuren van knolselderij   hazelnoot	<b>17.5</b>
<b>Bospeen</b> 🌱	Gemarineerde bospeen   XO   sambai   sjalot   basilicum	<b>18.5</b>

## Warm

<b>Zalmforel</b>	kruiden korst   zuurkool   romige orzo   Zeeuwse mossel	<b>23.5</b>
<b>Kabeljauw</b>	Risotto   limoen   gamba   zilte groente   miso lak	<b>23.5</b>
<b>Roodbaars</b>	Groene kool   gerookte mousseline   citrus beurre blanc	<b>22.5</b>
<b>Kippendij rouleau</b>	Zoete aardappel structuren   saus van hazelnoot	<b>21.5</b>
<b>Kalfswang</b>	Tuinbonen   shimay   aardappel kaantjes   bieslook saus van zwarte knoflook	<b>23.5</b>
<b>Flat iron steak</b>	Pommes dauphine   groene asperge   saus van morilles	<b>25</b>
<b>Schorseneer</b> 🌱	Mousseline   gepocheerd ei   oesterzwam   gerookte amandel	<b>19.5</b>
<b>Ravioli</b> 🌱	Duxelle   trompette de la mort   saus van rucola	<b>21.5</b>
<b>Risotto</b> 🌱🌱	Groene kruiden   sugar snaps   Parmezaanse kaas   tomaat	<b>19.5</b>

## Sweets

<b>Bokkenpootje</b>	Kers   vanille   pure chocolade	<b>14.5</b>
<b>Crème brûlée</b>	Witte chocolade   speculoos   stroopwafel   stoofpeer	<b>14.5</b>
<b>Ile flottante</b>	Crème anglaise   pavlova   caramel   yuzu	<b>14.5</b>
<b>Scroppino</b>	Prosecco   wodka   sinaasappelijs	<b>17.5</b>
<b>Huisgemaakte bonbons</b>	Bross/karamel   bastogne/5 spice   pistache/vijg (per stuk)	<b>3.75</b>
<b>Kaasplateau</b>	Een selectie van Hollandse kazen   kweeper   appelstroop notenbrood	<b>19.5</b>
<b>Café Royale</b>	Koffie naar keuze met huisgemaakte friandises	<b>8.5</b>

Heeft u een allergie? Meld het ons.

🌱 Vegetarisch verkrijgbaar 🌱 Veganistisch verkrijgbaar