

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BROODPLANK • 8,00

met baba ganoush, gezouten roomboter en olijfolie

CAMEMBERT UIT DE OVEN • 12,00

met warme groentes, toast en breekbrood

PALETA IBERICO CASALBA'S • 10,50

Met 'paleta' wordt de voorvoet van het Iberisch varken bedoeld. Het is een stuk kleiner dan de gangbare ham delen, maar zacht en geweldig van smaak. CasAlba's Iberische varkens worden in vrijheid gevoed met kruiden en gras.

OESTER, PER STUK • 4,75

met sjalot, cabernet sauvignon azijn en citroen

Wijntip: Bollé Lugana Brut, Pratello • 9 per glas

Een elegante en zeer frisse bubbel met tonen van appel, abrikoos, peer en roos. Aangenaam zuur en hartig met een mooie volheid in de mond. Een uitstekend aperitief.



ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtoven heet genoeg was, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werd het deeg te snel donker, dan was de oven nog te heet om grote broden in te bakken, maar ideaal om flammkuchen in te bereiden.



KLASSIEK • 8,50

met gerookt spek en prei

GEROOSTERDE PAPRIKA • 9,50

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOKTE ZALM • 9,50

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 8,50

met rozijnen en kaneelsuiker

Kijk op de volgende pagina voor de borrelplanken die je kunt delen.



Perfect als lichte lunch of de kleine variant als starter van het diner

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

SALADE FREGOLA TOSTADE • KLEIN 14,50 / GROOT 17,50

met artisjok, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, mesclun en een dressing van geroosterde citroen

Fregola is geroosterde broodkruim-achtige pasta van het eiland Sardinië. Fregare betekent 'wrijven' en deze fregolapasta is gemaakt door het wrijven van grof gemalen tarwe met water om kruimels te creëren. De fregola wordt gedroogd en daarna in de oven geroosterd. Dat zorgt voor een rijke, aardse smaak.

CAESARSALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, hollandaise en Caesar dressing

GEGRILDE BIEFSTUK • KLEIN 14,50 / GROOT 17,50

met jonge bladsla, geroosterde pecannoten en vadouvan mayonaise

STARTERS



LINZENSOEP • 9,00

met geitenkaas van de Molkerei, harissa olie en peterselie

VITELLO TONNATO • 12,50

zacht gegaarde kalfslende met tonijnmayonaise, kappertjes, gedroogde olijven en knoflookcroutons

MAKREELSALADE • 11,50

met pindacrème, geroosterde pinda's, zoetzure groentes en rozen harissa

Harissa is een Arabische chilisaus die in de Midden-Oosterse keuken veel wordt gebruikt. Voor rozenharissa wordt de chilipasta vermengd met rozenblaadjes die zorgen voor een aromatische en bloemige smaak.



GEGRATINEERDE MACHEDOUX • 10,50

met bieten, balsamico-koolzaad vinaigrette en brioche toast

Machedoux is een romig rauwmelks kaasje en de bekendste van de kaasspecialiteiten van de biologische geitenhouderij 'De Oude Streek' in Zevenhuizen. Onze bieten komen van 'Waddengeluk', een biologisch-dynamisch akkerbouw en groente bedrijf in Sexbierum. Een super lokaal gerecht dus.

TARTAAR VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 12,50

met gekarameliseerde knolselderij, tartaarsaus en ingemaakte tulpenbollen

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL • 11,50

met maiscrème, kerrie cashewnoten, komkommer en schuim van zwarte peper

De garnalen van Solt worden boven Groningen gevangen en in Lauwersoog gepeld. Solt is in 2016 opgericht door vijf Zoutkamper-garnalenvissers. Hun missie is om op een duurzame manier te kunnen blijven oogsten uit een vruchtbare zee en levensmiddelen te ontwikkelen vanuit één passie; Smaak!

SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.

WARME GERECHTEN



AARDAPPEL GNOCCHI • 21,00

met knoflook, groene groentes, oesterzwammen, ricotta en Amalfi citroen

Amalfi citroenen zijn onbespoten citroenen uit de Italiaanse streek Amalfi. Ze zijn iets groter, hebben een eetbare schil en bevatten veel sap dat minder bitter smaakt.

GEGRILDE KALFSLENDE • 29,50

met kalfsragout en voorjaarsgroentes, geserveerd in bladerdeeg

SCHELVIS MET SAUS ESCABECHE • 23,50

met gestoofde prei, gekonfijte aardappel, gedroogde cherrytomaat, bospeen en zoetzure rode ui
Oorspronkelijk is escabeche een bereidingswijze waarbij de vis eerst gegaard en daarna in zuur gemarineerd wordt. Het wordt veel gegeten in Spanje en Midden-Amerika. Wij creëren de smaak van escabeche in de vorm van een saus op basis schaaldierenbouillon, tomaat, witte wijn azijn en diverse kruiden en specerijen.



GEROOSTERDE BLOEMKOOL • 22,00

met bloemkoolcrème, krokante bloemkool met komijn en een harissa-granaatappel vinaigrette

KIP SHERRY • 25,50

met zwarte rijst, bimi, bospeen, gekonfijte paprika en een gepaneerde drumstick

Deze zwarte rijst uit Italië wordt ook wel Riso Venere of Venusrijst genoemd en is supergezond! De rijst is glutenvrij en zit boordevol vezels, antioxidanten, eiwitten en mineralen.

FISH & CHIPS • 26,00

Kabeljauw in tempura beslag, geserveerd met Frites uit Zuyd en een Caesarsalade

SPECIAL

Om de 5 à 6 weken wisselen wij de specialkaart, die je op de tafel in de brievenhouder vindt. Dit zijn gerechten die perfect passen bij het seizoen en maar kort voorradig zijn.



AL SINDE 2015 OP DE KAART

DRIE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN, VOOR WIE NIET KAN KIEZEN

VEGETARISCHE POSTBODE

Linzensoep, fregola salade met artisjok, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, mesclun en een dressing van geroosterde citroen en een brioche met een huisgemaakte Wâldbeantsjes burger

23,50

VERDWAALDE POSTBODE

Bloemkoolsoep, Caesarsalade met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei en hollandaise en een bacon & cheese burger

24,50

BIJGERECHTEN

Frisse salade • 4,00

Frites uit Zuyd met Belgische mayonaise • 4,00

Groentes die ons bezighouden • 4,00

Dutch Cuisine kenmerkt zich door gebruik van streek- en seizoensproducten. De natuur bepaald ons menu; 80% van de ingrediënten zijn producten uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

NAGEKOMEN BERICHTEN

PURE CHOCOLADE ESPRESSO MOUSSE • 10,50

met mascarpone roomijs, cacao crumble, bergamot en amandelen

Bergamot is een zure, licht bittere citrusvrucht en is vernoemd naar de plaats in Italië waar deze vandaag komt. Het is een kruising tussen limoen en sinaasappel. Dit is de citrusvrucht waaraan Earl Grey thee zijn smaak dankt.



WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 9,00

met boerenjongens, amandelkoekkruim en vanilleroomijs

PAVLOVA MET DUINDOORN • 9,50

met pistache crème, pistachenoten en vanilleroomijs

Duindoorn is een struik die van nature in Nederland voorkomt, met name in de duinen. De besjes zijn mooi oranje van kleur, fris en zuur van smaak en bevatten enorm veel vitamine C.

KAASSELECTIE VAN HOUSE OF TASTE • 12,50

geserveerd met desem kletzenbrood en kweepeer compote

FRIANDISES • 7,50

geserveerd met een espresso, americano of kop thee

ESPRESSO MARTINI • 9,75

Dé after dinner cocktail! Krachtig en opwekkend door de koffie, maar ook romig en zoet door de likeur. *Ook alcoholvrij mogelijk!*

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Americano met Boomsma Beerenburger en room • 8,75

IRISH COFFEE - Americano met Whiskey, room en steranijs • 8,75

SPANISH CAFÉ - Americano met Licor 43, room en kaneel • 8,75

FRENCH CAFÉ - Americano met Cointreau, room en sinaasappel • 8,75

ESPRESSO MARTINI - Espresso met Kahlua en vodka • 9,75