

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

### BREEKBROOD • 7,00

met olijfolie, daslookboter en gezouten roomboter

### OESTER, PER STUK - GEAY SPECIAL NR. 4 • 3,85

met sjalot, cabernet sauvignon vinaigrette en citroen

### OESTER, PER STUK - GEAY SPECIAL NR. 4 • 3,85

warm geserveerd met spinazie en Hollandaise van olijfolie

*Wij gebruiken ongefilterde Scirinda olijfolie uit Sicilië die wordt gemaakt van drie olijvenrassen. Waar ze in Calabrië stokken gebruiken om olijven uit de bomen te slaan, worden op Sicilië netten onder de bomen gelegd. Plukkers klimmen met een ladder de boom in en kammen handmatig de rijpe olijven van de takken. Dit resulteert in een fris aromatische olie met een bijzonder lage zuurgraad, die doet denken aan gras en hooi.*

### PALETA IBERICO • 8,00

Spaanse schouderham van raszuiver Iberico varken

## ELZASSER FLAMMKUCHEN

*Flammkuchen is een gerecht oorspronkelijk uit de Elzas. Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werd het stuk te snel donker, dan was de oven nog te heet om grote broden in te bakken. Wij serveren ze met;*

### GEITENKAAS • 8,50

met gekarameliseerde venkel, mosterd en dille

### "ITALIAANS SPEK" IL GUANCIALE • 8,50

met sjalot, Parmigiano Reggiano en veldsla

### KOUD GEROOKTE MAKREEL • 8,50

met spinazie, rozijnen en kappertjes

## SOEPEN

*Bij alle soepen wordt warm brood en gezouten boerenroomboter geserveerd.*

### TOMAAAT-PAPRIKA • 6,50

met gedroogde kappertjes, gerookte paprika-olie en basilicum

### ZOMERSE KIPPENSOEP • 7,50

met gele courgette en Amalfi citroen

# KOUDE GERECHTEN

## SALADES

*Bij alle starters wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd.*

### **GROENE SALADE VAN ZILTE GROENTEN • 13,50**

Akkruimer lamsham van Spijkerman, oude schapenkaas, gepocheerd ei en dragonmayonaise

*Ook vegetarisch mogelijk*

### **CAESARSALADE • 13,50**

met spek, gepocheerd ei, Parmezaan-knoflook croutons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

---

## STARTERS

### **TARTAAR VAN GEROOKTE ZEEBAARS • 12,50**

met couscous, peterselie en mierikswortelcrème

### **PITTIGE MAKREELSALADE • 10,00**

met een crème van geroosterde pinda, rozenharissa en zoetzure groenten  
*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.*

### **KLASSIEKE CARPACCIO • 11,00**

met citroenmayonaise en mesclun sla

### **KROKANT GEBAKKEN**

#### **ZWEZERIK • 14,00**

met bloemkoolcrème en geroosterde bloemkool uit Koudum en verjus vinaigrette

### **GAZPACHO MET BUFFELMOZZARELLA • 9,50**

met gedroogde cherrytomaat, gemarineerde komkommer, knoflookcroutons en basilicum

*Wij gebruiken dagverse Buffelmozzarella van Orobianco uit Opende. Echt lekkere mozzarella belandt namelijk binnen 3 dagen van de buffel in je mond. De mozzarella van Orobianco is romig, sappig, tikje zoet. Of zoals ze het zelf graag omschrijven: "Als een schep roomijs, maar dan zonder de kou". Eenmaal geproefd, wil je niet meer anders.*

# WARME GERECHTEN

## VLEES EN GEVOGELTE

### KIP SHERRY • 22,50

met een drumstick, riso venere, gekonfijte paprika, broccoli, bospeen en radijs  
*Wij kiezen bewust voor Kip van de Boer. Dierenwelzijn en duurzaamheid staan voorop bij boer Erik van Veldhuisen uit Renswoude. Op zijn boerderij hebben scharrelvleeskuikens een luizenleventje en dat is te proeven. Wij laten de kip minimaal 24 uur marineren in sherry. Zo krijg je enorm smaakvolle en malse kip!*

### DRY AGED ENTRECOTE • 29,75

van Fries dubbeldoel Holsteinrund met Bearnaise van olijfolie, gegrilde courgette, reuzenchampignon, aardappelmuffin en little gem van It Griene Libben  
*It Griene Libben (Fries voor: het groene leven) is een kleinschalige biologische groentekwekerij aan de rand van Noordbergum. Op een halve hectare grond verbouwen ze een scala aan seizoensgroenten. It Griene Libben volgt de principes van 'microfarming'. Ze kweken een select assortiment groenten met behulp van gespecialiseerde technieken en eenvoudige apparaten.*

### BACON & CHEESEBURGERS • 18,00

twee hamburgers van dry-aged Fries Weiderund met little gem sla, uiencompote, cheddar, uitgebakken spek, druivenmosterd-mayonaise en Frites uit Zuyd



## VERDWAALDE POSTBODE

### DRIE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN, VOOR WIE NIET KAN KIEZEN • 23,50

Gazpacho met buffelmozzarella en Parmezaan croutons, pittige makreelsalade met een crème van geroosterde pinda, rozenharissa en zoetzure groente en een Bacon & Cheese Hamburger met verse Frites uit Zuyd

*Frites uit Zuyd worden gemaakt van Agria aardappels. Al 4 generaties lang worden de smaakvolle aardappels geteeld op kleigrond op boerderijen onder Amsterdam. De akkers zijn omringd met een bloemenrand die natuurlijke vijanden van schadelijke insecten aantrekt. Dit beperkt het gebruik van bestrijdingsmiddelen.*

## VEGA

### RAVIOLI MET GEITENKAAS • 18,50

met gekonfijte citroen en groene groente van het seizoen

### KROKANT GEBAKKEN POLENTA • 21,00

met auberginecompote, groene asperges, bospeen, gele courgette en antiboise

## VIS

### GEBAKKEN SCHOLFILET • 24,50

met gestoofde prei, aardappelmuffin en sjalot bacon vinaigrette

## BIJGERECHTEN

Mesclun sla van It Griene Libben • 3,50

Warme seizoensgroente • 4,00

Frites uit Zuyd met Parmezaan, bieslook en Belgische mayonaise • 3,50

Riso Venere met platte peterselie • 4,50

*Riso venere wordt ook wel Venusrijst genoemd en is super gezond! De rijst is glutenvrij en zit boordevol vezels, antioxidanten, eiwitten en mineralen.*

## NAGEKOMEN BERICHTEN

### ROMANOFF • 8,50

van Hollandse aardbeien uit Berlicum, wodka, amandel crumble en vanille ijs

### TIJGERSOES • 8,50

met espresso-chocolademousse, hazelnoot en huisgemaakte advocaat

### WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 7,50

met abrikoos roomijs en boerenjongens



*Ús signature dish!*

### CRÈME BRÛLÉE • 5,50

met gember en limoenblad

### KAZEN VAN HET KAASATELIER • 10,50

Camembert di Bufala, Herve Du Vieux Moulin, Bleu de Graven en oude Brabantse geitenkaas met desem kletzenbrood en gedroogde muscat druiven

*Met het Kaasatelier maken Joost en Lotte een lang gekoesterde droom waar, waarbij ze al hun kennis, passie en ervaring kwijt kunnen in het inkopen, affineren en leveren van de beste kaas aan de horeca.*

*Heb je speciale dieetwensen of trek in een gerecht wat niet op de kaart staat? Vraag gerust, we doen ons best!*