

LEKKER OM MEE TE STARTEN

BREEKBROOD • 7.00

met gezouten boerenroomboter, paddenstoelenboter en 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.

KROKANTE GEITENKAAS VAN DE MOLKERIJ • 7,00

met duindoorncompôte

*ook lekker voor thuis,
te koop in onze shop*

PALETA IBERICO • 8,00

Spaanse schouderham van raszuiver Iberico varken

OESTER, PER STUK - GEAY SPECIAL NO. 4 • 3,85

warm geserveerd met spinazie en hollandaise van olijfolie

Wijntip A.O.C. Petit Chablis - Chardonnay

Als je aan oesters denkt, denk je aan de zee. Druiven die het beste combineren met de verfijnde smaak van oesters groeien aan de zee of op land dat ooit het domein van de zee was. Chablis gebieden lagen in de ijstijd onder de zeespiegel en resten van schelpen zijn nog in de bodem terug te vinden. De Fransen noemen deze wijnen daarom ook "oesterwater". Zowel oesters als Chablis hebben een frisse, minerale ziltigheid die hen tot een perfecte match maakt.



OESTER, PER STUK - GEAY SPECIAL NO. 4 • 3,85

met sjalot, cabernet sauvignon dressing en citroen

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtovens heet genoeg waren, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werde 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.

IL GUANCIALE • 8,75

Italiaans spek met sjalot, Parmigiano Reggiano en veldsla

VITELLO TONNATO • 8,75

zacht geïmpregneerde kalfssukade met kappertjes, bietensalsa en tonijncrème



READE JUTTER • 8,75

met gekonfijte truffelaardappel en ui

Reade Jutter is een biologische kaas van kaasfabriek De Terschellinger. De roodflora kaas met gewassen korst wordt gemaakt van vegetarisch stremsel en gepasteuriseerde koemelk. Er worden geen andere producten aan de kaas toegevoegd dan strikt noodzakelijk is. Een uniek Fries streekproduct met een zachte, natuurlijk smaak.

VOORGERECHTEN

STARTERS

LINZENSOEP • 6,50

met rose harissa, geitenkaas van de Molkerij en peterselie

MOSTERDSOEP • 6,50

met Friese droge worst van Spijkerman uit Akkrum en bieslook

RAVIOLI MET EEKHOORNTJESBROOD • 13,00

met paddenstoelenboter en stokalde Fryske tsiis

VITELLO TONNATO • 12,00

zacht gegaarde kalfssukade met bietensalsa, kappertjes, desemcroustons en tonijncrème

ZALM TANDOORI • 12,50

gepekeld zalm met een linzensalade, zoetzure komkommer, pompoen en gezouten korianderyoghurt

GARNALENCOCKTAIL • 13,50

Hollandse garnalen van Solt met een crème van geroosterde pompoen, kerrie-cashewnoten, kokosschuim en grapefruit-olie

In tegenstelling tot de traditionele vissers zijn de mannen van Solt op een andere manier gaan ondernemen. Dit doen zij met een groep gelijkgestemde ambachtslieden en professionals die allen staan voor smaak, eerlijke productie, en 100% natuurlijke ingrediënten. Zij pellen de Hollandse garnalen in eigen land, in Lauwersoog. De garnalen zijn tot 14 dagen houdbaar zonder toevoeging van kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. Dit zorgt voor de allerlekkerste en eerlijkste smaak; ziltig zoet en niet zout.

MARBRÉ VAN GEVOGELTE • 14,00

met briochebrood, kweepeercompote en zoetzure groenten



SALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd.

Perfect als lichte lunch of starter van het diner

CAESARSALADE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met spek, gepocheerde ei, Parmezaan- knoflook croustons, Hollandaise en Parmigiano Reggiano

GORGONZOLA DOLCE • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met wit- en roodlof, pecannoten, waterkers en sherry vinaigrette

AKKRUMER PLAATHAM • KLEIN 13,50 / GROOT 16,50

met geroosterde bloemkool, paddenstoelen, gedroogde kappertjes, balsamico vinaigrette en knoflookcroustons

WARME GERECHTEN

KABELJAUW • 24,00

met bloemkoolcrème, huisgemaakte pastel de bacalhau, gedroogde olijven en gremolata

EENDENBORST • 24,50

met Elzasser zuurkool en rieslingwijn, gefrituurde spruiten, gekaramelliseerde appel en Albufera saus

Wijntip: Riesling Kalkstein Trocken

Een verfrissende biodynamische wijn met een harmonieuze zuurgraad en fijne mineraliteit. De fruitige aroma's van verse appels, kweeper zijn een perfecte match met zuurkool.

ZALM • 22,00

met wilde spinazie, hummus van rode biet, gepocheerd ei, geroosterde kikkererwten en Hollandaise

GNOCCHI (HUISGEMAAKT) • 21,00

in geconcentreerde tomatensaus, gorgonzola dolce, gedroogde kappertjes, knoflookcroutons en gerookte paprika-olie

KALFSZWEZERIK EN KALFSWANG • 27,00

met spätzle, gestoofde snijbiet en eekhoortjesbroodsous

BIEFSTUK HOLSTEINRUND • 23,50

met rode biet, bietensalsa, een draadjesvlees bitterbal en kalfsjus

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 SINDS 2015 OP DE KAART

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

VERDWAALDE POSTBODE

Mosterdsoep, vitello tonnato met een bietensalsa, kappertjes en tonijncrème en een Bacon & Cheese Hamburger met verse Frites uit Zuyd

23,50

VEGETARISCHE POSTBODE

Linzensoep, salade van Gorgonzola Dolce met wit- en roodlof, pecannoten, waterkers en sherry vinaigrette en een Wâldbeantsjes burger met verse Frites uit Zuyd

23,50

BIJGERECHTEN

Frisse salade • 4,00

Seizoensgroenten • 4,00

Elzasser zuurkool met appel,

spek en rieslingwijn • 4,00

Frites uit Zuyd met

Belgische mayonaise • 4,00

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.

NAGEKOMEN BERICHTEN

ECLAIR • 9,00

met koffie-chocolademousse, pure chocolade en duindoorn cremeux

STICKY TOFFEE PUDDING • 8,50

met kletskop, abrikozen crème, gepocheerde appel en vanille saus

WENTELTEEFJE VAN FRIES SUIKERBROOD • 8,00

met kaneelijs en boerenjongens



Ús signature dish!

CRÈME BRÛLÉE • 6,00

met 'us eigen' Wobbe koffie en kardemom

KAZEN VAN HET KAASATELIER • 12,50

Picobello (oude Brabantse geitenkaas), Zwaluwgekewetter (camembert van rauwe koemelk), Twente Bunkerblos (vol, half hard en pikant) en Blauwe klaver (zachte blauwschimmelkaas) met desem kletzenbrood, gedroogde muscat druiven en kweepeercompote

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.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



LJOUWERTER KOFJE - Americano met Boomsma Beerenburger en room • 7,50

IRISH COFFEE - Americano met Tullamore D.E.W., room en steranijs • 7,50

SPANISH CAFÉ - Americano met Licor 43, room en kaneel • 7,50

FRENCH CAFÉ - Americano met Cointreau, room en sinaasappel • 7,50

ESPRESSO MARTINI - Espresso met Kahlua en vodka • 8,50

↳ Ook alcoholvrij mogelijk

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