

DINER

Vanaf 17.00u

VOOR

BROOD € 7,50

Maishbrood, meergranenbrood en zonnepithbrood. Geserveerd met een dip van walnoot en paprika, Za'atar, VOC-kruidenboter en olijfolie

COQUILLES € 12,50

Met gepekeld groenten, aardpeer, pastinaak, limoen en ingelegde bloemkool

HOENDER € 8,50

Rouleau van hoender met cantharellen, ingelegde ui, mosterdzaad en een creme van knolselderij en quadrupel kaas

TARTAAR € 10,00

Tartaar van ossenhaas met mini-augurkjes, kappers, radijs, ingelegde ui, rasp van Old Amsterdam en bruschetta van VOC kruiden

**ALLERGIE OF DIEETWENS?
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING
MEE KUNNEN HOUDEN!**

DINER

Vanaf 17.00u

VOOR

PORTOBELLO € 7,50

Met een puree van pompoen, hazelnoot, chimichurri, lavendelhoning en een schuim van Parmezaan

DUMPLING € 9,00

Grote dumpling met oesterzwam, wakame en jalapenocreme

SOTO

Traditioneel Indonesische soep met aardpeer, schorseneren, ei 63 graden, parelgort, witte kool en aardappelpopcorn

Met de keuze uit:	Maiskip	€ 7,50
	Heilbot	€ 8,00
	Eringy	€ 7,00

OESTERS (6 STUKS) € 19,50

Fines de premier. Met oesterdressing, zeewier, roggebrood en algenboter

(per stuk € 3,50)

DINER

Vanaf 17.00u

HOOFD

RAW BEEF (honderdtachtig gram)	€ 22,50
Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost	

RAW BEEF (tweehonderdzeventig gram)	€ 32,50
Biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost	

HEILBOT € 19,50
Met oesterzwam, parelcouscous, koriander, een hartig koekje van noten en een schuim van rode curry

PASTA GARNALEN € 15,00
Verse spaghetti met garnalen, knoflook, peterselie, tomaat, Parmezaan en een jus van langoustine

PEKELVARKEN € 15,50
Met bospeen, popcorn van kaantjes, olie van spinazie en knoflook, aardappelpuree en een sausje van Old Amsterdam

DINER

Vanaf 17.00u

HOOFD

SHORTRIB € 19,50
Mals rundvlees aan het bot. Met paksoi, polenta, gepofte spelt, rode koolcreme en een jus van szechuan

ERINGY € 14,50
Grote oesterzwan met bospeen, olie van spinazie en knoflook, aardappelpuree en een sausje van Old Amsterdam

PASTA POMPOEN € 13,50
Verse spaghetti met pompoen, knoflook, peterselie, hazelnoot crumble, Parmezaan en een jus van pompoen

RAW BEEF OELEK (honderdtachtig gram) € 23,00
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

RAW BEEF OELEK (tweehonderdzeventig gram) € 33,00
Pittige biefstuk ossenhaas, gebakken en geserveerd in de jus. Met brood, frietjes en RAWkost

DINER

Vanaf 17.00u

SALADE ZALM

€ 14,00

Salade met zalm, ingelegde ui,
octopus-kimchi en jalapenocreme.
Geserveerd met brood en VOC boter

POMPOENSALADE

€ 13,00

Salade met pompoen, geitenkaas,
walnoten crumble. Geserveerd met brood
en VOC boter. Ook te bestellen met buikspek (+ € 2,00)

GERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Altijd een heerlijk vis-, vlees- en
vegagerecht met verse producten van het
seizoen

DINER

Vanaf 17.00u

DESSERTS

APPEL € 7,50

Appel bavarois met gedroogde appel, appelbloesem en crumble

SNEEUW € 7,00

Witte chocolade bavarois met kalamansi, een crumble van yoghurt en chocolade, krokantje van eiwit en limoen en witte chocoladepoeder

STOOFPEER € 8,50

3 bereidingen stoofpeer met kaneelijs en een crumble van walnoot en honing

RAWPLANK KAAS

Stel zelf je kaasplank samen!

De basisprijs van de plank is €3,50. Dit is een plank met vijgenbrood, druiven, walnoten en appelstroop. Kies daarna 3, 4 of 5 soorten kaas van onze kaaskaart

(portje erbij? + €3,50)

**ALLERGIE OF DIEETWENS?
MELD HET ONS ZODAT WIJ HIER REKENING
MEE KUNNEN HOUDEN!**