



DINERKAART

17.30 - 20.00 uur

Leuk dat je er bent! Wij werken in onze keuken met verse producten en het wordt a la minute bereid... De keuken neemt een laatste rondje aan tot 20.00 uur.

Profitez-en bien!

OM MEE TE BEGINNEN...

Broodplankje 6
Het lekkerste brood van Bakkerij Kletersteeg met kruidenboter, zout & olijfolie.

VOORGERECHTEN

Eventueel ook leuke gerechtjes om met elkaar te delen...

Bruchetta 9
Met o.a. gegrilde tomaat & paprika.

Huisgemaakte dagsoep (vega) 7.5
Met wat brood om lekker te dippen.

Gefrituurde inktvis 8.75
Met citroen & knoflooksaus.

Gyoza's 9
Japanse vegetarische dumplings met chilisaus.

Rillete van Madame Paté 7.5
Een smeuge paté met uiencompote en gegrilde toast.

Garnalencocktail 14
De enige echte Hollandse garnaltjes met whiskey cocktailsaus.

Gravet laks 15
Huisgemarineerde zalm met Dorayaki (Japanse pannenkoekjes). Met gegrilde groene asperges, mierikswortel & mayonaise.

Carpaccio 15
Met truffelmayo, gefrituurde kappertjes, parmezaan, hazelnoot, rucola, verse kruiden, zaden & crumble van gedroogde ham.

Escargots 12.5
In huisgemaakte kruidenboter en brood.

Pekingend 14
In hoisinsaus in een krokant bakje van papadum. Met bosui, komkommer en rode peper.

Steak tartaar 12.5
De steak tartaar is handgesneden en komt met een gepocheerd ei en baconmayonaise.

HOOFDGERECHTEN

De hoofdgerechten worden geserveerd met friet & sla. Snel op? Weggooien doen we liever niet daarom is bijbestellen bij ons nooit een probleem. Oja, en al ons vlees komt van Dorpslagerij Vathorst.

Steak tartaar 22.5

De steak tartaar is handgesneden en komt op het bord met een gepocheerd ei en baconmayonaise.

Diamanthaas 22.5

Met romige dragonsaus.

Bavette van de grill 24.5

Met een huisgemaakte salsa verde. Het vlees is van de Nederlandse MRIJ koe.

Dry-aged Rib-eye (250 gr. - 6 weken gerijpt) 35

Friese Holsteiner, het paradepaardje van onze slager. Speciaal geselecteerd om zijn kenmerkende romige smaak en een prachtige marmering.

NAGERECHTEN

Triootje van zoetigheden 5

Bol vanille ijs 5

Met slagroom.

Tiramisu 6

Een flinke portie. Zelfgemaakt!

Homemade cheesecake 6

Komt in een potje, niet schrikken!

De lekkerste brownies 6

Volgens recept van chef Mark.

Tarte tatin (zoeter dan appeltaart) 6

Een appeltaartje op z'n kop.

Toetje v.d. week WEEKPRIJS

Iedere keer een nieuw experiment, vraag het aan onze bediening.

Kippetje uit de oven 25

Met citroen- dragonboter & aardappeltjes.

Hamburger 21

Op z'n B.A.S. met sla, tomaat, bacon en uiencompote.

Vis van de week WEEKPRIJS

Vraag wat B.A.S. gevangen heeft aan onze bediening.

Portobello burger (vega) 19.5

Op z'n B.A.S. met kaas, tomaat, ui en pittige sesammayo.

Frisse zomer risotto 19.5

Met groene asperges & venkel (ook mogelijk met huisgemaarineerde Gravet laks (zalm) + 5)

Pittige Beef salade 19.5

In een lekkere soja dressing. Met o.a. komkommer, tomaat, pinda's, radijs, wortel & koriander.

Kolonel 9.5

Citroensorbetijs met vodka & prosecco.

Blaauwe kaas met uiencompote 12

Voor 2 personen.

Affogato a la B.A.S. 9.5

Karamel ijs met een Nobeltje & espresso.

Proeverijtje 9.5

Van huisgemaakte limoncello's (de drankjes zijn gemaakt van verschillende citrusvruchten).

Irish Coffee 8.5

Spanish Coffee 43 8.5

Michael's Choix limoncello 6

Meer likeuren vind je op onze drankenkaart.

Bon Appetit!

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten

allergenen aanwezig zijn, niet alles hiervan staat op deze kaart benoemd. Raadpleeg een van

onze medewerkers indien u vragen heeft over de samenstelling van onze producten.