

Diner

17 tot 21 uur


voor

Mosselen, bockbier, gekarameliseerde ui, bruschetta 13

Hertenfilet, aardappelmousseline, porchini jus, abrikozengel 14,5


In knoflook gebakken octopus 14

Gebakken coquille, morsilla, gerookte forel, appel, tonka-schuim, aardpeer 14,5

 Gerookte portabella, peulvruchten, prei-crème, bos-paddenstoelen, porcini beurre-blanc 12,5

Kleine trek Grote trek

 Visplank 16,5 23,5

 Veganplank 14,5

soep

 Pompoen-salie, geitenkaas, pancetta 8,5

 Soep van de dag 8,5


salades

Caesar salade met kip, 64°C ei, anjovis en parmezaan 13

 Salade van de dag Dagprijs

hoofd

 Bloemkool steak, gerookte portabella, cavolo nero, peterseliewortel, yoghurt dressing, gerookte amandel 20,5

 Groentenburger met vegan kruidenmayonaise en ingelegde groenten* 17,5

In knoflook gebakken octopus* 18

Gestoomde Palmesteyn runderwang, vergeten groente, pastinaak chips 22,5

Palmesteyn hamburger met truffelmayo en zoetzure rode ui* 19

Gegrilde Palmesteyn rib-eye (200 gram)* 28,5

*Geserveerd met friet & sla of geroosterde aardappelen & seizoensgroentenmix

Pasta van de dag Dagprijs


Risotto van de dag Dagprijs

Vis van de dag Dagprijs


na

 Baileys crème brûlée, espresso sorbet, cacao nibs 8,5

Kaneel panna cotta, stoofpeer, speculaascrumble 8,5

 Sinaasappel-amandel cake, vegan hangop, chocolade sorbet 8,5

 Affogato met huisgemaakte liquirizia, praliné 8,5

 Kaasplank van de markt 13

 Grand dessert voor 2 personen 16



kids

 Kidsburger met friet en sla 9,5

 Kidspasta met tomatensaus 8,5

 Twee bolletjes ijs met slagroom 5,5

Wijnarrangement
bij driegangenmenu
elke gang een passende wijn

15,5 (p.p.)



 = vegetarisch

 = vegan

 = vegetarische optie beschikbaar

 = vegan optie beschikbaar

Al onze producten kunnen allergenen bevatten, vraag gerust naar onze allergenenkaart.

Dranken

koffie

espresso	3
espresso macchiato	3,2
dubbele espresso	4
koffie	3
koffie verkeerd	3,5
cappuccino	3,5
latte macchiato	3,7
flat white	4,5
+ havermelk/sojamelk	0,3

thee

groen, jasmijn, earl grey, breakfast, rooibos	3,1
verse muntthee	3,5
verse gemberthee met sinaasappel	3,5

zuivel

melk (biologisch)	2,5
karnemelk (biologisch)	2,5
fristi/chocomel	3
tony chocolony warm	3,5
+ slagroom	0,5

gefilterd mineraalwater

plat met munt 1l	2,5
bruisend met citroen 1l	2,5

frisdranken

huisgemaakte ijsthee	3,5
coco cola/zero	3,2
fanta orange	3,2
bionade lemon	3,8
bionade ginger-orange	3,8
bionade elderberry	3,8
wostok dadel, granaatappel	4
wostok pruim, kardemon	4
fever tree raspberry, rhubarb	4
fever tree ginger beer	4
fever tree tonic	4
kombucha ginger	3,8
kombucha lemon	3,8

sappen

verse jus d'orange	3,8
appel- of perensap (biologisch)	3,5
tomatensap big tom spicy	4,2
sap van de dag	4

cider

magners original cider	4,5%	4,8
magners pear cider	4,5%	4,8

bieren

tap

oedipus pilsner	5%	3,1/3,5
oedipus seizoensbier		5
uiltje bird op prey	5,8%	5,2
filou blond	8%	5,2

fles

gele rakker van landmark	5%	3,2
oedipus dodo	6%	5,2
oedipus strip	4,5%	5,2
brouwerij 't ij seizoensbier		5
brouwerij 't ij ijwit	6,5%	5,2
brouwerij 't ij zatte	8%	5,5
<i>alcoholvrije bieren</i>		
budels malt (biologisch)	0%	4
weihenstephaner alcoholvrij	0,5%	4,5
brouwerij 't ij vrijwit	0,5%	4,5
van de streek non ipa	0,5%	4,5

wijnen



mousserend

pere ventura chic cava	6	30
------------------------	---	----

witte wijn

hilanda – verdejo	4,8	23
valensac – chardonnay	5,2	25
lagolena – pinot grigio (biologisch)	5,5	26
misty cove – sauvignon blanc	6,2	30
de linie – riesling/pinot blanc		40

rode wijn

viejo marchante – garnacha	4,8	23
corette – pinot noir	5,5	26
botter – primitivo (biologisch)	5,5	26
ilauri bajo – montepulciano (biologisch)	5,5	26
yalcan rioja crianza – tempranillo	6,2	30
chateau dubard bel-air – merlot/cabernet franc		40

rose

corette – cinsault	5	24
--------------------	---	----