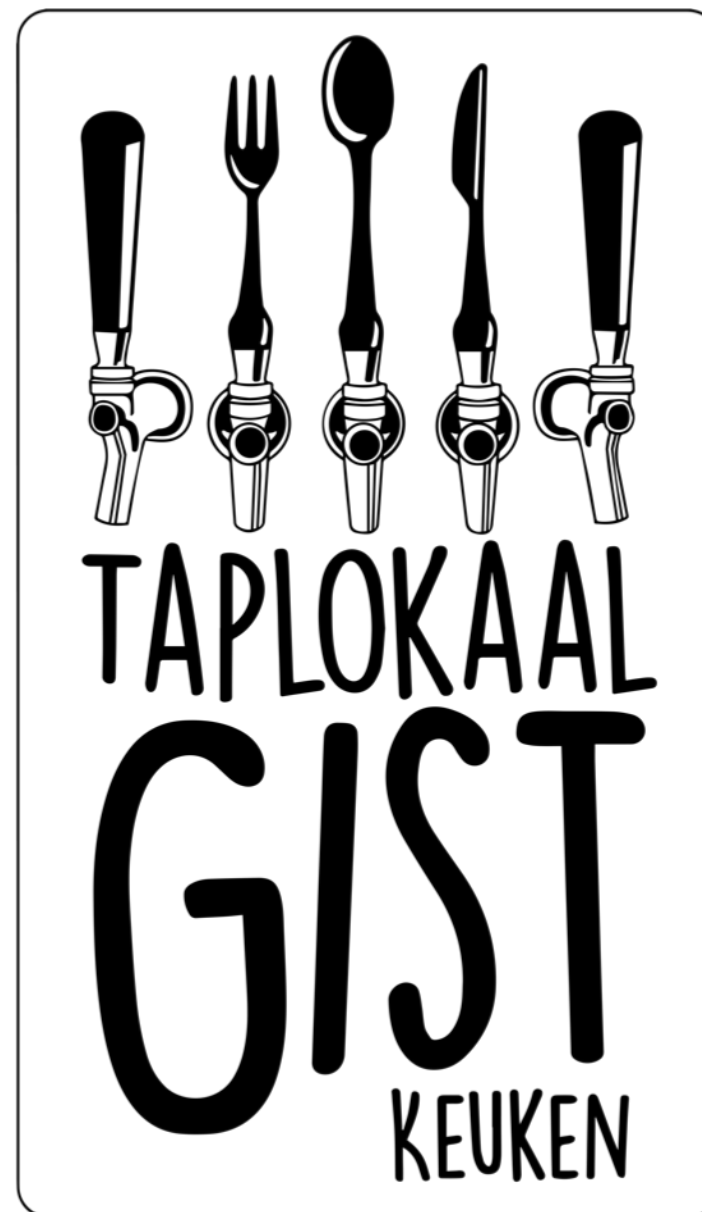


## Borrelgerechten

15:00 – 01:00

|  |      |
|--|------|
| <b>Bitterballen</b>  | 6,0  |
| <b>Doperwtenfalafel</b>  | 5,0  |
| <i>VEGAN   geserveerd met munt tahini</i><br><i>Garden pea falafel served with mint tahinisauc</i>                     |      |
| <b>Gemengde bittergarnituur</b>  | 10,5 |
| <i>4 verschillende gefrituurde snacks. 12 stuks</i><br><i>Mixed fried snacks, 12 pieces</i>                            |      |
| <b>Brood en dip</b>  | 6,5  |
| <i>3 verschillende huisgemaakte dipjes. VEGAN OPTIE</i><br><i>Bread with 3 homemade spreads</i>                        |      |
| <b>Langzaam gestoofde verse knoflook</b>   | 5,5  |
| <i>VEGAN   geserveerd met brood, olie, grof zeezout</i><br><i>Slowcooked fresh garlicbulb with bread and olive oil</i> |      |
| <b>Stolwijker belegen kaas</b>   | 6,5  |
| <i>met huisgemaakte biermosterd en uienchutney</i><br><i>Stolwijker matured cheese with beermustard dip</i>            |      |
| <b>Italiaanse gedroogde Worst</b>  | 7,5  |
| <i>GV, lactosevrij   keuze uit 3 verschillende soorten</i><br><i>Italian cured sausage, 3 different kinds</i>          |      |
| <b>Huisgemaarineerde Olijven</b>   | 5,5  |
| <i>Met zongedroogde tomaat en kapperappels</i><br><i>Marinated olives with sundried tomato and capers</i>              |      |
| <b>Gemengde Nootjes</b>  | 3,5  |
| <i>o.a. cashewnoten, pecannoten, pinda's, amandelen</i><br><i>Mixed nuts with cashews, pecans, peanuts, almonds</i>    |      |
| <b>Gefrituurde spiering</b>  | 4,5  |
| <i>Met huisgemaakte kappertjesmayonaise</i><br><i>Crispy fried smelt with homemade caper mayonaise</i>                 |      |
| <b>Portie Friet</b>  | 3,25 |
| <i>Met (vegan) mayonaise en/of ketchup</i><br><i>Fries with (vegan) mayonaise and/or ketchup</i>                       |      |



## Daggerechten

*Er is altijd keuze uit een heerlijk Vlees-, Vis- of Vegetarisch gerecht. Zie de borden boven de keuken of vraag de bediening!*

*Ask our staff about the changing menu.*

## Bier- en Spijsmenu

Driegangen- keuzemenu: voorgerecht en dessert van deze kaart met het

hoofdgerecht van de daggerechten \_\_\_\_\_ **29,75**

Met bijpassend bierarrangement \_\_\_\_\_ **38,75**

## Kleine Gerechten

17:00 – 22:00

**Bao broodje Rendang (LV, N)** \_\_\_\_\_ **9,00**

*Atjar, kimchimayonaise, zoetzure komkommer*

**Steamed bun with Rendang (LF, N)**

*Atjar, kimchi mayonaise, sweet&sour cucumber*

**Salade met Shropshire blue mousse (V, N)** \_\_\_\_\_ **8,00**

*Radicchio, verse vijg, notenbrood*

**Salad with Shropshire blue mousse (V, N)**

*Radicchio, fresh figs, nut bread*

**Wilde fazant rouleau (GV)** (kan hagel bevatten) \_\_\_\_\_ **7,50**

*Knoflookpuree, zuurkool met olijven, steranijsjus*

**Wild pheasant rouleau (GF)** (can contain shot)

*Garlic mash, sauerkraut with olives, star anise jus*

**Langzaam gegaarde kalfswang** \_\_\_\_\_ **8,50**

*Schorseneren, gekonfijte aardappel, bockbierjus*

**Slowcooked veal cheek**

*Salsify, confit potato, bock beer jus*

**Geblakerde Spitskool (Vegan, LV)** \_\_\_\_\_ **6,50**

*Misoboter, knolselderijpuree, roggekruid*

**Scorched oxheart cabbage (Vegan, LF)**

*Miso butter, celeriac creme, rye crumb*

**Gebakken schelvisfilet (GV optie)** \_\_\_\_\_ **8,75**

*Romige polenta, palmkool, zuringvinaigrette*

**Pan fried haddock (GF optie)**

*Creamy polenta, cavolo nero, sorrel vinaigrette*

**Gepofte pastinaak (Vegan, GV optie)** \_\_\_\_\_ **7,50**

*Bietcreme, akkerpaddestoelen, pecannoten*

**Oven baked parsnip (Vegan, GF optie)**

*Beetroot creme, horse mushroom, pecan nuts*

## Desserts

15:00 – 22:00

**Bananecake (N, ALC)** \_\_\_\_\_ **6,50**

*wittechocolade/yoghurt icing, frambozen*

**Banana bread (N, ALC)**

*white chocolate/yoghurt icing, raspberries*

**Stout Crème brûlée (GV, ALC)** \_\_\_\_\_ **7,50**

*wisselend bier, "chocosalami"*

**Pastry stout Crème brûlée (GF, ALC)**

*sweet stout beer, "chocolate salami"*

**Pancake stack (Vegan, LV)** \_\_\_\_\_ **7,00**

*bosbessen, maple syrup, kokosyoghurt*

**Pancake stack (Vegan, LF)**

*blueberries, maple syrup, coconut yoghurt*

**Kaasplank (N)** \_\_\_\_\_ **10,50**

*4 hollandse kaasjes geserveerd met notenbrood en chutney*

**Cheeseplatter (N)**

*4 dutch cheeses served with nut/raisin bread and chutney*

*LV/LF lactosevrij/lactosefree, GV/GF glutenvrij/glutenfree, V vegetarisch,*

*N bevat noten/contains nuts, ALC bevat alcohol, contains alcohol*

GEEF ALSTUBLIEFT UW ALLERGIE OF WENS DOOR AAN DE BEDIENING.  
PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT ALLERGIES, WE CAN FRY SOME SNACKS  
GLUTENFREE