

PUUR GENIETEN

Wisselend 2-gangen lunchmenu bereid met seizoensproducten | 25

BROOD

Carpaccio

Carpaccio van Alblasserwaards rund met spekjes, cashewnoten, oude Graafstroomkaas en truffelmayonaise | 11.90

Geitenkaas uit de oven

Geitenkaas met honing, gember, gegrilde paprika en amandelen | 9.90

Croquetten

Twee van dobben croquetten geserveerd met mosterd | 7.90

Gerookte zalm

Heerlijke gerookte zalm met limoen crème fraîche, radijs en groente van het seizoen | 9.90

Uitsmijter

Keuze uit carpaccio, spek, ham, kaas of combinatie | 7.90

Burgerlunch

Uitsmijter carpaccio, soep van de dag en een broodje kroket | 12.90

De Burgemeester

Mooie burger van Alblasserwaards rund op een zuurdesembol met augurk, spek en barbecuesaus geserveerd met frietjes | 14.90

Steak

Broodje steak met truffel en blauwschimmelkaas | 14.90

Bij deze gerechten wordt wit of bruin zuurdesembrood van Bakker Stam uit Kinderdijk geserveerd.

LUNCHPARADE

1 meter proeverij van diverse lunchgerechten

Vanaf 2 personen | 17.90,-



SALADE

Carpaccio

Carpacciosalade van Alblasserwaards rund met spekjes, cashewnoten, oude Graafstroomkaas en truffelmayonaise | 12.90

Vis

Salade met gamba's, gerookte zalm en vis van de dag | 12.90

Geitenkaas

Geitenkaassalade met honingmosterddressing en noten | 12.90

Bij deze gerechten wordt wit of bruin zuurdesembrood van Bakker Stam uit Kinderdijk geserveerd.

Meerprijs frites: €2

SOEP

Soep van de dag

Heerlijke huisgemaakte soep van de dag | 6.90

Tomatensoep

Huisgemaakte tomatensoep | 6.90



STARTERS

Antipasta

Diverse hammen en huis gemarineerde olijven | 5.90

Kaas

Een combinatie van geselecteerde kaasjes uit de eigen streek en ver daar buiten | 7.90

Breekbrood

Versgebakken breekbrood van onze Bakker Stam uit Kinderdijk met smeersels | 5.90

MADE BLUE water arrangement

Onbeperkt water: plat of bruisend, hier voor u gebotteld. Elke fles water die wij verkopen zorgt voor duizend keer zoveel schoon drinkwater in ontwikkelingslanden | 2.90 p.p.

MENU'S

Laat u smaakpapillen prikkelen. Onze koks stellen met liefde een meergangenmenu voor u samen.

Drie gangen proeverij | 49

Proeverij van diverse gerechtjes in drie gangen geserveerd

Bijpassend wijnarrangement | 19

Vanaf 2 personen

Vijf gangen | 59

Bijpassend wijnarrangement | 29

Zes gangen | 69

Bijpassend wijnarrangement | 39

Zeven gangen | 79

Bijpassend wijnarrangement | 49

Acht gangen | 89

Bijpassend wijnarrangement | 59



VOORGERECHTEN

Soep

Heerlijk huisgemaakte soep van de dag | 6.90

Tomatensoep

Huisgemaakte tomatensoep | 6.90

Carpaccio

Carpaccio van Alblasserwaards rund met spekjes, cashewnoten,
oude Graafstroom kaas en truffelmayonaise | 14.90

Biersuggestie: Ciney Blond

Wijnsuggestie: Altano Tinto Douro

Geitenkaas

Geitenkaas met zoetzure pompoen, pompoenpitten en gemarineerde shiitake | 13.90

Biersuggestie: Affligem Tripel

Wijnsuggestie: Dark Horse Sauvignon Blanc

Gamba's

Gamba's met een pikante mangochutney en Parmaham | 14.90

Biersuggestie: Brand IPA

Wijnsuggestie: Altano Douro White

Gerookte zalm met Tzar kaviaar

Heerlijke gerookte zalm met Tzar kaviaar, crème van avocado,
radijs en groene asperge | 14.90

Biersuggestie: Brand Session

Wijnsuggestie: Nebla Verdejo

Proeverij

Meter proeverij van onze voorgerechten (vanaf 2 personen) | 17.90



HOOFDGERECHTEN

Tournedos

Tournedos van slager Piet met Zeeuws spek, Roseval aardappel, groente van het seizoen en een rode-wijn-knoflookjus.

Voor haar | 29.90

Voor hem | 34.90

Biersuggestie: Brand Emperor

Wijnsuggestie: Pasqua Passimento Rosso

Zeeuws spek

Zeeuws spek van onze slager Piet met pikante gamba's en een jus van sternanijs | 22.90

Biersuggestie: Affligem Tripel

Wijnsuggestie: Altano Tinto Douro

Sukade

Onze sukade krijgt zijn heerlijke en sappige smaak doordat wij het vlees langzaam laten garen. Geserveerd met een puree van aardappel, pastinaak, wortel en huisgemaakte jus | 24.90

Biersuggestie: Affligem Tripel

Wijnsuggestie: Pasqua Passimento Rosso

Hertenbiefstuk

Heerlijke hertenbiefstuk met een abrikozen compote en rode wijnjus | 26.90

Wijnsuggestie: Dark Horse Cabernet Sauvignon

Vis van de dag

Vraag naar de vangst van de dag | 23.90

Zeebaars

Zeebaars met bataat, spinazie, chorizovinaigrette, pijnboompitten en knoflookschuim | 24.90

Biersuggestie: Brand Weizen

Wijnsuggestie: LaRoche Viognier

Vegetarische verrassing

Vlees noch vis, laat je verrassen door onze keuken | 17.90



DESSERT

Stoofpeer

Gestoofde Gieser Wildeman peer, bladerdeeg krokantje,
karamel van perensap en kaneelijs | 9.90

Wijnsuggestie: Grand Juga

Soezen

Soezen gevuld met ijs en schuim van advocaat en een garnering van karamel | 8.90

Chocolade dessert

Huisgemaakte brownie, chocolademousse, hazelnootcrème en een bolletje ijs | 11.90

Suggestie: Baileys

Kaasplank

Een kaasplankje met diverse kazen uit de streek en het buitenland | 12.90

Portsuggestie: 10 jaar oude Tawny port

Proeverij dessert

Een zoete dessertproeverij | 12.90

Vanaf 2 personen

