

DAT WAT DE AARDE ONS GEEFT

De deur staat voor je open. Kom je even binnen lopen. Om te eten en te praten. Al je onrust los te laten. Want je bent toch niet vergeten, dat je altijd hier mag eten. Daarvoor bent u bij De Burgemeester op het juiste adres. Onze chef Michael en sous-chef Daniël bereiden met liefde en aandacht de mooiste gerechten voor uw bord. De ingrediënten en smaken wisselen per seizoen al naar gelang de schepping ons geeft.¹

Chefs menu

Vertrouw op de creativiteit van de chef

Vier gangen | 55

bijpassend wijnarrangement | 25

Supplement van tournedos | 7.50

bijpassende wijn | 5.90

Proeverijmenu

Chef's menu van de kaart

Drie gangen | 55

bijpassend wijnarrangement | 19

Water arrangement

Onbeperkt water: plat of bruisend, hier voor u gebotteld. Op deze manier zijn we duurzaam bezig en het past tevens in ons *zero waste* beleid waarbij we proberen zo min mogelijk afval te produceren voor het milieu | 2.90 p.p.

¹ N.B. de gerechten aangeduid met een V zijn voor de vegetarische fijnproevers geschikt

GOEDE BASIS

Breekbrood | 5.90 |V

Bakker Stam uit Kinderdijk heeft deze knapperige bol speciaal voor ons bedacht en het is de favoriet van elke gast. Een combinatie van bruin met wit brood, zaden en pitten geserveerd met kruiden- en knoflookboter

Fresh bread from our local bakery at Kinderdijk with some spreads

VOORGERECHT

Carpaccio | 15.90

Ze grazen op de Lekkerlandse Weides, onze dikbilkoelen en genieten van het goede leven. Dat proef je in de malsheid van onze carpaccio. Gecombineerd met een krokante crostini, truffelmayonaise, oude kaas van de Graafstroom en een zoutje die we toevoegen door gekruimelde cashewnoten

Carpaccio with trufflemayonnaise, cashewnuts and old cheese

Supplement: crispy brioche met eendenlever | 4.90

Supplement; brioche with duck liver

Zalm | 14.90

Gerookt op onze Green egg krijgt de zalm die perfecte smokey smaak. In combinatie met de parelcouscous, het luchtige van de mierikswortelcrème en als finishing touch de zoetzure radijs is het een klassieker maar dan op z'n best.

Smoked salmon with pearl couscous, horseradish cream and sweet-sour radish

Paddenstoelenbouillon | 9.90 |V

De aardse smaak getrokken van verschillende zwammetjes maakt deze bouillon tot een echte topper op de najaarskaart

Mushroom broth

Buikspek | 13.90

Crunchy spek wat zijn smaak krijgt door het marinieren in de zogenaamde 'five spices.' Denk daar gekonfijte knolselderij, stoere knoflook en jamachtige pompoenchutney bij en het water loopt als vanzelf in de mond.

Bacon marinated with 'five spices' and garnished with candied celeriac, garlic and pumpkin chutney

Bloemkool 2.0 | 11.90 | V

De ogen van onze chefs glimmen wanneer ze vertellen over de diverse bereidingen van deze oer hollandse groente. Bloemkool in combinatie met het romige van een burrata, een melange van noten en als sausje een kruidige kerriemayonaise

Various vegetarian preparations of cauliflower with burrata, nuts and a curry mayonnaise

HOOFDGERECHT

Tournedos | 150 gram | 29.90 of 200 gram | 34.50

Tournedos van onze Lekkerlandse Rund met een dieprode jus van wijn, een kruidige hint van knoflook, seizoensgroenten en een terrine van bataat

Tournedos with seasonal vegetables, potato and red-wine garlic gravy

Tarte Tatin | 22.90 | V

Eigenlijk is een tarte tatin een taart op z'n kop. Laat u verrassen door deze overheerlijke vegetarische verrassing. Met z'n kenmerkende gekarameliseerde laag en ingrediënten zoals tomaat, zwarte peper en lavas.

A tarte tin of tomato, black pepper and lovage - vegetarian

Hert | 27.90

Wild rose gebakken met rode kool, chutney van abrikoos, een jus van kardemom en een crumble van pecan, zodat het nootachtige samen met de milde smaak van hert beklijft op uw tong.

Vension with red cabbage, apricot chutney, cardamom gravy and pistchio

Eendenborst | 26.90

Krokant eendenborst met het frisse van koriander en een jus van sinaasappel die dit gerecht naar een bovenaards niveau tilt

Gently cooked duck breast with coriander and orange gravy

Gnocchi met truffel | 24.90 | V

Gebakken gnocci met de aardse smaak van truffel in combinatie met spinazie, paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Gnocchi with truffel, spinach, mushrooms and parmesan cheese

Kabeljauw | 25.90

Kabeljauw met een crumble van dragon en frisse smaken van de zuurkool en appel

Fresh cod with a crispy taragon, sauerkraut and apple

Kalfssukade | 25.90

Crispy gebakken kalfssukade met gekarameliseerde zilveruitjes en een compote van peer waardoor de herfst in al zijn eenvoudige rijkdom op uw bord ligt

Crispy succade with caramelized pearl onions and pear compote

Vis van de dag | 24.90

Vers voor u gevangen, in de avond bereid door onze chefs voor u

Catch of the day

Wijnsuggestie

In samenwerking met ons wijnhuis, De Bruijn Wijnkopers, hebben we een assortiment aan wijnen samengesteld waar we trots op zijn. Van frisse- tot aardse tonen; dus bij elk heerlijk gerecht een bijpassende wijn. Bij deze vast een kleine selectie van onze favorieten:

Tempranillo, Spanje | 4.50

Cabernet Shiraz, Frankrijk | 6.50

Cabernet Sauvignon, California | 5.90

Rose Merlot Galentis, Frankrijk | 5.90

Chenic Blanc, Zuid-Afrika | 4.50

Chardonnay, California | 5.90

Verdejo, Frankrijk | 6.50

Vraag ons welke wijnen wij adviseren bij uw gerecht, we schenken ze graag voor u in!

DESSERT

Anijs-ijs | 13.90

Denk aan grootmoeders warme melk met anijs voor het slapengaan maar dan met een vulling van caramel en chocola.

Anise ice cream filled with caramel and chocolate

Dame Blanche | 12.90

Dame Blanche à la Burgemeester met notenmelange, witte chocolade schotsen en chocolade-rum saus.

Wij begrijpen als u een tweede portie wilt bestellen

Dame Blanche with nut mix, white chocolate and chocolate rum sauce

Ananas | 13.90

Ijs met geroosterde kokos met limoenschuim en gekarameliseerde ananas blijft oprecht een tropische verrassing op onze kaart

Coconut ice cream with lime foam and caramelized pineapple

Appel | 10.90

Gebakken appel met roomijs en biologische walnoten door onszelf geplukt in een eeuwenoude boomgaard.

Baked apple with ice cream and organic walnuts

Kaasplank | 11.90

Een variatie van binnen- & buitenlandse kazen door onze kaasboer Harm met liefde geselecteerd en geserveerd met het zoete van de mangochutney

Plateau with local and foreign cheese served with chutney of mango

Parade dessert | Een zoete proeverij

14.90 p.p.

Vanaf 2 personen