

Night



Snacks

Bread with vegetable dip or herb butter	5	v
Olives or nuts	3.5	vv
Radishes with herb mayonaise	5	v
Bitterballen with mustard	6.5	
Vegan bitterballen with mustard	7.5	vv
Mini cheese souffles with chilli sauce	6.5	v
Chicken wings with bbq sauce	7.5	
Meatballs with yoghurt and mint sauce	8.5	
Marinated mushrooms with smoked paprika	7.5	vv

Dinner

Soup of the day	6.5	v
Burrata with local tomatoes from Osdorp	9	v
Mussels in white ale with mayonnaise and parsley	11	
Pulpo with potatoes and paprika sauce	12	
Salmon tartare with cress	9.5	
Smoked rib eye with lemon mayonnaise and radishes	10	
Fried Brussels sprouts with sunflower seed and rye bread	8	vv
Artichoke from the oven with green herbs sauce	13	vv
“Stamppot” with meatballs and gravy	13.5	
Sole with capers, parsley and lemon	17	
Breaded eggplant with sourcream	14	v
Steak with herb butter and lemon	18.5	
Lamb stew with chickpeas and yogurt	14	
Roasted cauliflower with old cheese and hazelnuts	13	v
Gratin of stewed onion, tomato and zucchini	10	v
King oyster mushroom with red onion and mushroom gravy	12	vv
Cote de boeuf with bearnaise sauce and fries (2 persons)	55	
Fries	4.5	vv
Green salad	4.5	vv

Sweet

White chocolate cheesecake	6.5	
Chocolate mousse with white chocolate crumble and seasalt	6.5	v
Lemon crème brûlée	6.5	v
Cheese plate with nutbread and fruit compote	12	v

Our menu is perfect for shared dining. But if you prefer having a starter, main course and dessert, that's also possible. We are happy to help you decide.

v = Vegetarian vv = Vegan

Cards only

Avond



Borrel

Brood met groentedip of kruidenboter	5	v
Olijven of nootjes	3,5	vv
Radijsjes met kruidenmayonaise	5	v
Bitterballen met mosterd	6,5	
Vegan bitterballen met mosterd	7,5	vv
Mini kaassoufflés met chilisaus	6,5	v
Kippenvleugels met bbq saus	7,5	
Gehaktballetjes met yoghurt en muntsaus	8,5	
Gemarineerde champignons met gerookte paprika	7,5	vv

Diner

Soep van de dag	6,5	v
Burrata met tomaatjes uit Osdorp	9	v
Mosselen met witbier, mayonaise en peterselie	11	
Inktvis met aardappel en paprikasaus	12	
Tartaar van zalm met kruidenmayonaise en tuinkers	9,5	
Gerookte rib eye met citroenmayonaise en radijsjes	10	
Gefrituurde spruitjes met zonnebloempit en roggebrood	8	vv
Artisjok uit de oven met groene kruidensaus	13	vv
Stampot met gehaktballetjes en jus	13,5	
Sliptong met kappertjes, peterselie en citroen	17	
Gepaneerde aubergine met zure room	14	v
Gebakken biefstuk met kruidenboter en citroen	18,5	
Lamsstoof met kikkererwten en yoghurt	14	
Geroosterde bloemkool met oude kaas en hazelnoten	13	v
Gratin van gestoofde ui, tomaat en courgette	10	v
Konings oesterzwam met rode ui en jus van paddestoelen	12	vv
Cote de boeuf met bearnaisesaus en friet (2 personen)	55	
Friet	4,5	vv
Groene salade	4,5	vv

Zoet

Witte chocolade cheesecake met bosvruchtensaus	6,5	
Crème brûlée van citroen	6,5	v
Chocomousse met witte chocolade crumble en zeezout	6,5	v
Kaasbord met notenbrood en vruchtencompote	12	v

Ons menu is perfect om verschillende gerechten te delen, maar het is ook mogelijk een menu met voor-, hoofd-, nagerecht op te bouwen. Wij helpen graag bij je keuze.

v = Vegetarisch vv = Vegan

Cards only