PLANKJE - BOARD

Wij serveren voor al onze gasten een plankje brood met kruidenboter
We serve all our guests a bread board with herb butter

VOORGERECHTEN - STARTERS

Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje (15 minuten) 9,50
French onion soup topped with a crispy cheese crust (15 minutes)

Garnalencocktail van Hollandse garnalen, ijsbergsla, witlof, 18,95
grapefruit, cherrytomaatje en cocktailsaus met gamba tempura
Dutch shrimps, iceberg lettuce, chicory cherry tomato, grapefruit and cocktail sauce with tempura prawn

Huisgemaakte gehaktballetjes in pittige tomatensaus 12,50
Homemade meatballs in a spicy tomato sauce.

Hollandse haring op toast 10,50
Dutch herring on toast

Carpaccio ossenhaas met truffelmayo, rucola en Old Amsterdammer 16,95
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, arugula, and Old Amsterdam cheese

Garnalenkroketjes van "Holtkamp" met ravigottesaus 14,95
Shrimp croquettes from Holtkamp served with ravigote sauce

Half dozijn wijngaardslakken in de kruidenboter en pain rustique 12,95
Half a dozen Burgundy snails in herb butter with rustic bread.

Gerookte paling op toast en roomboter 22,50
Smoked eel on toast with butter.

Pannetje gamba's uit de oven met knoflook en pain rustique 15,00
Oven-baked prawns in a pan with garlic and rustic bread.

P a l e t
van gerookte zalm, Hollandse haring en gerookte paling
met toast en garnituur
Selection of smoked salmon, Dutch herring, and smoked eel, served with toast and garnish
30,50