



LUNCH

Salades

PANZANELLA-BURRATA SALADE

Burrata | paprika | cherrytomaten | olijven | rozemarijn | sla | croutons | zonnebloempitten 13.75

BEEF-GORGONZOLA SALADE

Biefstuk | gorgonzola | ingemaakte peer | sla | sugarsnaps | cashewnoten 14.25

Broodjes

RODE WIJN CROQUE

Twee plakken brood | ham | Gruyèrekaas | bechamelsaus met rode wijn, knoflook, rozemarijn en tijm 7.75

AVOCADO

Twee plakken brood | avocado | gekookt ei | rode biet | olijfolie | waterkers 7.75

STEAK TARTARE

Klassieke steak tartare van diamanthaas geserveerd met toast 10.00

STICKY MISO CHICKEN

Baguette | sticky miso chicken | pickles | sesam | koriander 8.75

RICOTTA

Baguette | crispy bacon | ricotta | ingemaakte peer 8.25

GEROOKTE ZALM

Twee plakken brood | gerookte zalm | rode biet | komkommer | mierikswortelmayonaise 8.75

UITSMIJTER

Twee plakken brood | 3 eieren | salade 8.75
Optioneel: ham & kaas (+1,00) | zalm & avocado (+2,00)

HOLTKAMP CROQUETTEN

Twee plakken brood | mosterdmayonaise | salade 9.00

Ons brood komt van de lokale bakkerij – Broodje van eigen deeg

DINER

Hoofdgerechten

PANZANELLA-BURRATA SALADE

Burrata | paprika | cherrytomaten | olijven | rozemarijn | sla | croutons | zonnebloempitten 13.75

BEEF-GORGONZOLA SALADE

Biefstuk | gorgonzola | ingemaakte peer | sla | sugarsnaps | cashewnoten 14.25

CHILI SIN CARNE

Vegetarische chili geserveerd met verse kruiden, crème fraîche, avocado en een huisgemaakte pita 16.25

BAVETTE 220 G

Black Angus Creekstone, VS | gegrilde groene asperges | Chimichurri | frites 25.50
Optioneel: foie gras (+4,00)

BABI PANGANG

Krokant buikspek | rijst | huisgemaakte atjar | zoetzure tomatensaus | koriander 17.50

ENTRECOTE 300 G

New Zealand Ocean Beef | salade | chimichurri | frites 29.50
Optioneel: foie gras (+4,00)

GADO GADO

Rijst | gekookt ei | pindasaus | kouseband | taugé | zoetzure komkommer | spitskool | krokante uitjes | cassavekroepoek | koriander | crispy chili flakes 15.75

ZEEBAARSFILET

Zeebaarsfilet op de huid gebakken | saus van bumbu & beurre blanc | taugé-waterkerssalade | frites 22.50

DESSERTS

Kaasplank van der Leij 13.50

Crème brûlée van tonkabonen en Haagsche hopjes 6.50

Brownie met gezouten karamel 5.50

Ijs van Zuivelcoöperatie út Dokkum 5.50

Luxe bonbon p/s 2.50

BITES / STARTERS

6 bitterballen van Cees Holtkamp	7.00
Frietje Parmezaan met truffelmayonaise	5.50
Iberico ham & Manchego kaas	8.50
Steak tartare	10.00
Gebakken knoflookchampignons	5.00
Gegrilde groene asperges met citroen en Parmezaan	6.00
Okonomiyaki – Japanse omelet	7.75
Oesters Fine de Claire p/s	2.75
4 garnalencroquetten van Cees Holtkamp	9.00
Calamares met citroen en aioli	6.00
Hele burrata met verse pesto en brood	8.75
Gefrituurde visjes met citroen en aioli	6.00

Viskoekjes met ananassambal	6.50
Warm brood met gezouten boter, za'atar en olijfolie	7.00
Gefrituurde groene pepers met Maldon zout	5.00
Kaasplank	13.50
Gamba's in knoflookolie met brood	9.50
Olijven	3.00
Sticky miso chicken	6.50
Vietnamese loempia's	6.00
Camembert fondue met paprika en brood	10.50
Gefrituurde bloemkool met cajun kruiden en aioli	5.50
4 kwarteleierballen met kaviaarmayonaise	8.00
Blikje sardientjes van Ortiz met brood	7.50

Pas op; in onze keuken wordt gewerkt met allergenen, vraag naar de mogelijkheden

WARME DRANKEN

Americano	2,60
Espresso	2,40
Macchiato/cortado	2,50
Dubbele espresso	3,40
Cappuccino M/L	2,85/3,85
Flat White	3,60
Latte macchiato	3,80
Koffie verkeerd	2,85
Verse muntthee	3,25
Verse gemberthee	3,25
Thee	2,60
*Havermelk (+0,25)	

Koffiebonen komen van Koffiestation,
lokale microbranderij.

Frisdanken

Coca Cola	2,75
Coca Cola Zero	2,75
Orangina	3,00
Sprite	2,75
Rivella	2,75
Fuze Tea – Zwart (sparkling)	3,00
Fuze Tea – Groen	3,00
Fever Tree - Indian Tonic Water	3,25
Fever Tree – Ginger Beer	3,25
Fever Tree – Ginger Ale	3,25
Hooghoudt limonade	2,50
San Pellegrino klein/groot	3,00/6,50
Aqua Panna klein/groot	3,00/6,50

Vruchtensap

Verse jus d'orange	4,25
Verse grapefruitsap	4,25
Appelaere appelsap	3,25
Big Tom - spiced tomatensap	3,25

Likeuren

Tia Maria	4,50
Grand Marnier	4,50
Liquor 43	4,50
Drunkenmonkey (local) – Limoncello	5,00
Chambord	4,50
Isolabella – Sambuca	4,50
Zuidam - Honing whisky likeur	5,00
Zuidam – Amaretto	4,50
Jägermeister	3,75

Port/Sherry/Vermouth

Dow's Tawny 10 jaar	5,00
Martini – Bianco	4,00
Martini – Rosso	4,00
Campari	4,00
Aperol	4,00

Bitters

Hooghoudt- Jonge Jenever	3,75
Zuidam – Oude Jenever	4,00
Hooghoudt – Beerenburg	3,75

Gedistilleerd

Ketel 1 – Vodka	4,50
Tanqueray (citrus) – Gin	4,50
Bobby's (floral) – Gin	5,50
Havanna – witte rum 3 jaar	4,25
Havanna – bruine rum 7 jaar	4,75
Don Julio – Reposado Tequila	6,00

BIEREN

Fles & Blik

Weihenstephaner 50 CL	(Weizen)	5.1%	6,50
Uiltje Brewing Co.	(Special Edition)		
Saison Dupont 33 CL	(Saison)	6.5%	5,20
Brewdog Elvis Juice 33 CL	(IPA)	6.5%	5,20
Brewdog Vagabond (glutenvrij) 33 CL	(Pale Ale)	4.5%	5,20
Brewdog Dead Pony Club 33 CL	(APA)	3.8%	5,00
Thornbridge Jaipur 33 CL	(IPA)	5.9%	5,90
Magner's 33 CL	(Cider)	4.5%	4,50
Bax Abels Ale (Groningen) 33 CL	(IPA)	7.8%	5,90
Oedipus Thai Thai 33 CL	(Tripel)	8.0%	5,90
Brouwerij 't IJ Natte 33 CL	(Dubbel)	6.5%	5,20
Brouwerij 't IJ Biri 33 CL	(Fris Pils)	4.7%	4,90
Duvel 33 CL	(Zwaar Blond)	8.5%	5,20
Lefte 33 CL	(Blond)	6.6%	5,00
Martinus 'Peerd' (Groningen) 33 CL	(IPA)	5.8%	5,90

Alcoholvrij

Jever 33 CL	(Pils)	0.0%	3,00
Van de Streek, Playground	(IPA)	0.5%	5,50
Lefte 33 CL	(Blond)	0.0%	4,50
Weihenstephaner 50 CL	(Weizen)	0.5%	6,50

WIJNEN

Wit

Claude Val	Languedoc, Frankrijk Vermentino Chenin Mauzac Chasan Sauvignon Grenache	4,25/21,00
Bishop's Leap	Marlborough, Nieuw-Zeeland Sauvignon Blanc	4,75/22,50
Tera Alta	Trentino, Italië Pinot Grigio	4,75/22,50
Sebastiani	Californië, USA Chardonnay	5,75/27,50
Pfaffl	Weinviertel, Oostenrijk Grüner Veltliner Reserve	37,50

Rood

Claude Val	Languedoc, Frankrijk Grenache Carignan Syrah Merlot	4,25/21,00
Survivor Offspring	West-Kaap, Zuid-Afrika Syrah Pinotage Cabernet Sauvignon	4,75/22,50
Villa Barbi	Umbrië, Italië Sangiovese Cabernet Sauvignon Montepulciano	5,50/26,50
Sebastiani	Californië, USA Zinfandel	5,75/27,50
Les Agasses	Luberon, Frankrijk Grenache, Syrah	4,25/21,00

BUBBELS

Cava	Cavas Masachs – Catalonië, Spanje Xarel.lo Macabeo Parellada	4,50/23,50
Crémant	Domaine Luquet - Bourgogne, Frankrijk	39,50
Champagne	Beaumont – Champagne, Frankrijk Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay	55,00
Aperol Spritz	Aperol Cava sodawater sinaasappel	6,50

WHISKY

Teeling	Blend	Dublin, Ierland	5,50
The Arran	10 jaar	Isle of Arran, Schotland	6,00
Tamdhu	12 jaar	Speyside, Schotland	7,00
Port Askaig	8 jaar	Isle of Islay, Schotland	7,50

COGNAC

Montifaud Cognac Prestige			6,75
---------------------------	--	--	------

GRAPPA

Berta Elisi	Barbera druif	Piemonte	7,50
-------------	---------------	----------	------

Jurjen – De Roemer