

## VOORGERECHTEN

Brood "van Boven", bruin en wit met tapenade, aioli en roomboter (2 pers) € 4,50

Soep van de dag (vegetarisch) € 5,50

Tartaar van gerookte en rauwe zalm met piccalilly mayonaise, zoetzuur en little gem salade € 11,50

Rundercarpaccio met pesto, oude Beemsterkaas, gekonfijte tomaatjes en pijnboompitten € 10,75

Salade gerookte ganzenborst met frambozendressing € 12,50

Rijke salade van de zee € 15,50

Gebakken coquilles met een frisse yuzu saus € 13,50

Thaise currysoep met gerookte kip en groenten € 5,50

Hollandse garnalencocktail met kroketje en cocktailsaus € 13,50

Carpaccio van oerbiet met zachte geitenkaas, rucola, zongedroogde tomaatjes en aceto balsamico (vegetarisch) € 9,75

## HOOFDGERECHTEN:

Gebakken moot zalm met mosterdsaus € 18,75

Saté van 't Beemsterlant's varken met kroepoek en salade € 16,75

Tournedos met gerookte knoflook of rode wijn sjalottensaus € 22,50

Ossobuco à la Milanese met risotto en tomatensaus € 19,75

## VERVOLG HOOFDGERECHTEN

Gebakken gamba's met risotto en kreeftensaus € 22,50

Roergebakken ossenhaaspuntjes met groene asperges, lente-ui en rode wijn sjalottensaus € 22,50

Vis van de dag Dagprijs

Kalfsbiefstuk met gerookte knoflook of rode wijn sjalottensaus € 21,50

Courgette gevuld met quinoa, vegetarisch gehakt en tomatensaus € 16,50

Voor de kinderen: keuze uit vis, biefstuk of saté geserveerd met frites, appelmoes € 9,50

## DESSERTS:

Huisgemaakte Beemster walnotentaart met kersensorbet en bosvruchtencompote € 7,75

Sorbet trio ijstaartje met vers fruit € 7,75

Met vanille roomijs gevulde soesjes overgoten met chocolade of karamelsaus € 6,75

Crème brulee met sorbetijs € 7,75

Rood vers zomerfruit gemarineerd met aceto balsamico stroop en vanille roomijs € 6,75

Voor de kleintjes: "Kinderijs beker" om later mee te nemen € 5,25

Diverse Beemster kaassoorten met een bosvruchten compote, geserveerd met rozijnen abrikozen noten brood van "van Boven" € 9,00

HEEFT U EEN ALLERGIE, VERTEL HET ONS

