

DINERKAART

Vanaf 17.30 uur

VOORGERECHTEN

Brood, bruin en wit met tapenade, aioli en roomboter (2 pers)	€ 5,25
Soep van het seizoen (zie krijtbord)	€ 5,90
Salade met gegrilde aubergine rolletjes gevuld met haver crème fraîche, gekonfijte tomaatjes en kruiden (Vegan)	€ 11,95
Huisgemaakte tomatensoep met lente-ui en room	€ 5,90
Salade met gebakken gepelde gamba's, knoflook, en kerriemayonaise	€ 12,25
Salade gerookte kip met avocado, tomaatjes en Caesar dressing	€ 11,75
Garnalenkroketjes van Holtkamp met limoenmayonaise (4 stuks)	€ 10,95
Rundercarpaccio met oude Beemsterkaas, zongedroogde tomaatjes, kappertjes en pijnboompitten (pesto of truffel)	€ 11,95
Vissalade met gerookte Noorse zalm, rouleau van heilbot/zalm, Hollandse garnalen, gerookte forel, ei, kappertjes, rode ui, bieslook en dille mayonaise	€ 17,50

Heeft u een allergie, vertel het ons.



HOOFDGERECHTEN

Saté van 't Beemsterlant's varken met crispers, kroepoek en koolsalade	€	17,95
Wisselende Vegan special	€	Dagprijs
Vis van de dag Hollandaise of Nantua saus (zie krijtbord)	€	Dagprijs
Wisselende vleesspecial (zie krijtbord)	€	Dagprijs
Biefstukpuntjes met groene asperges en lente-ui keuze: Beemster gerookte knoflook of rode wijn sjalottensaus	€	23,95
Pittige hartige taart met zoete aardappel, courgette en pecan noten, daarbij koolsalade (vegetarisch)	(grote portie) € (kleine portie) €	17,25 12,25
Moot gebakken zalm met Hollandaise of Nantua saus	€	22,90
Botermalse kalfsbiefstuk met Beemster gerookte knoflook of rode wijn sjalottensaus	€	24,95
Voor de kinderen: keuze uit vis, saté of biefstuk, crispers, appelmoes/sla	€	10,95
Kroket	€	8,95

Onze overige specials vindt u dagelijks op ons krijtbord.

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij bijpassende groenten, garnituren en sausen.

Heeft u een allergie, vertel het ons.



DESSERTKAART

NAGERECHTEN

Huisgemaakte Beemster walnotentaart met kersen sorbet en bosvruchtencompote	€	8,95
Dessertwijn: 2010 Querciantica Visciole, Velenosi, Marche Italië	€	6,00
Aardbeien cheesecake ijsstaartje met Hollandse aardbeien en merengue	€	8,90
Dessertwijn: 2010 Querciantica Visciole, Velenosi, Marche Italië	€	6,00
Met vanille roomijs gevulde soesjes overgoten met chocolade of karamelsaus	€	8,75
Dessertwijn: Chateau Bellevue, Monbazillac, Gérard Lajonie, Bergerac	€	5,50
Panna cotta met vers fruit, vanille roomijs of kersensorbet	€	8,75
Dessertwijn: 2011 Beaulieu Gros Manseng Moelleux, Dominique Ferret, Frankrijk	€	5,50
Voor de kleintjes "Kinderijsbeker"	€	5,75
Diverse Beemster kaassoorten met compote uit eigen tuin, geserveerd met rozijnen/abrikozen notenbrood	€	9,75
Dessertwijn: glas rode kopke port 10 years of sherry Ambrosi	€	6,50
Dessert Proeverij "Alles met Liefde", (5 items van de Chef)	€	12,50
Dessertwijn: Chateau Bellevue, Monbazillac, Gérard Lajonie, Bergerac	€	5,50

KOFFIE (CATUNAMBU)

Glas thee (diverse soorten van Betjeman & Barton)	€	3,00
Verse munt thee, gember thee	€	3,25
Latte machiatto en Chai-tea latte	€	4,90
Koffie met heerlijke bonbons	€	6,95
Kop koffie en espresso	€	2,60
Cappuccino, koffie verkeerd	€	3,00
Dubbele espresso	€	4,10
Dutch, Irish, French, Spanish, Kiss of Fire Coffee	€	7,95
Warme chocomel	€	2,80
Extra slagroom	€	1,00

