



Charcuterie

Venkel Salami | 9,50
50 gram | Crostini | Olijven

Waddenham | 12,50
50 gram | Crostini | Olijven

Pata Negra | 17
50 gram | Crostini | Olijven

Tasting van onze hammen | 20
Crostini | Olijven

Warme bites

Bitterballen | 9
8 stuks

Chorizo Krokettjes | 10
6 stuks

Kaas Bitterballen v | 8
Oude Boeren Opleg
6 stuks

Risotto Bitterballen | 12
Buikspek
6 stuks

Sauccion brioche | Baambrugs big | Ui | 8,50
2 stuks

Gebakken Langoustines | Salsa Verde | 16,50
6 halve

Escargot | 12,50

Oesters

Per stuk

Oester Cru | 4

Oester | Komkommer | Gin | Tonic | 5,50

Oester | Duindoornbes | Chili | 5,50

Gegratineerde Oester | 5,75

Proeverij 4 Oesters | 20,00

Dozijn Oester Cru | 40

Koude bites

Selectie van onze bites | 27,50
2 personen

Siciliaanse Olijven v | 5,50

Makreel rillettes | Zuurdesem toast | 12,50
3 stuks

Preparé | Zuurdesem toast | 12,50
3 stuks

Sardines op Toast | Venkel | Tomaat | 12,50
3 stuks

Pani Puri | Baba ganoush v | 12,50
3 stuks



Menu van de Chef

Uiteraard kunt u zich ook laten verrassen met een menu van de chef.

**We serveren uitsluitend menu du chef bij meer dan 5 personen.*

Dieetwensen en/of allergieën vernemen wij graag van tevoren.

3-Gangen € 45 | 4-Gangen € 55 | 5-Gangen € 65 | 6-Gangen € 75 | 7-Gangen € 85 | 8-Gangen € 95

*Indien u de signatuurgerechten in het menu wenst te verwerken,
rekenen wij een supplement van € 9 per gerecht.*

Koude gerechten

Tonijn | 16

Wakame | Soja-sesam | rijst krokant

Paté en Croute | 16

Baambrugs big | Cornichon | Mosterd

Rode Biet v | 15

Geitenkaas | Cassis | Hazelnoot

Bon Bon Boeuf | 16

Ossenhaas | Eendenlever | Pijnboompit

Warme gerechten

Zeebaars | 19

Paella | Mossel | Chorizo

Schorseneer v | 15

Bechamel | Truffel | Parmezaan

Tarbot | 19

Asperge | Lamsoren | Doperwt

Lam | 19

Tomaat-Courget | Asperge | Aardappel gratin

Dumpling | 15

Dashi | Peulen | Lam

De portionering van de koude, warme en signatuur gerechten is tussengerecht formaat.

De signatures van Erik Tas

Buikspek | 25

Langoustine | Eendenlever | Szechuan

Gebakken Eendenlever | 25

Krentenbrood | Zuurkool | Appelstroop | Jus van Appelstroop

Tarte Tartin Sjalot | 20

Lever | Pata negra | Appel Jus



Nice to Meat

Deze gerechten worden geserveerd met:
Dikke frieten | Salade | Rode wijn jus met beurre noisette
m.u.v. de steak tartaar, deze wordt zonder de saus geserveerd

Steak tartaar | 19*

Biefstuk | 19*

Entrecote | 24*

Ossenhaas | 25*

Côte De Boeuf | 35 per persoon (per 2 personen te bestellen)*
30 minuten bereidingstijd

Indien u deze gerechten in het menu wenst te verwerken zullen wij een supplement prijs berekenen

Optioneel:

Supplement eendenlever € 9,- per persoon
Supplement extra dikke frieten €5.95 per portie
Supplement extra salade €5,- per portie

Nagerechten

Crème brûlée | 12
Vanille

Aardbeien romanoff | 12
Aardbei | Amandel | Pistache

Tarte Tartin appel | 14
Vanille-ijs | Sabayon

Selectie van onze kazen

Zie onze kaaskaart voor uw keuze, per stuk | 4
Compote | Notenbrood | Druiven



Onze selectie van kazen

Wit Flora

Bath Soft | Bath, Engeland | Gepasteuriseerde melk

Zacht en meegevend met een witte, bloemige korst.

De smaak is paddenstoelachtig en romig met een vleugje citroen.

Deze kaas dateert uit de tijd van 1801 admiraal Lord Nelson.

Melksoort: **Koe** Bereidingswijze: **Gepasteuriseerd**

Smaak: **zacht, smeug, iets paddenstoel en citroen**

Eetbare korst: **Ja**

De Bolle van de Köning | Zevenaar, Nederland | Rauwe koemelk

Na het stremmen van de melk wordt de kaas grof gesneden en gezouten.

Hierna wordt de schimmelcultuur met de hand door de wrongel gemengd.

Christiene maakt haar producten gebaseerd op smaken van de streek en de tijd van het jaar, want ook het voer van de koeien is van invloed op de smaak van de kaas.

Melksoort: **Koe** Bereidingswijze: **Rauwmelks**

Smaak: **pittig, doet denken aan een blauwader kaas.**

Geiten kaas

Robiola di Roccaverano tre Latti | Roccaverano, Italië | Rauwe geitenmelk

Mooie romige kaas, de geitenkaas zorgt voor een mooie frisse en ziltige toets.

De karakteristieke smaak van de BOB Robiola di Roccaverano wordt gegeven aan het kruidendieet van de geit, variërend naargelang het seizoen, waardoor melk met een kenmerkend aroma ontstaat.

Melksoort: **Geit** Bereidingswijze: **Rauwmelks**

Allergenen: **Melk** Ingrediënten- Glutenvrij: **Ja** Lactosevrij: **Ja**

Smaak: **romig en droog, fruitig en licht animaal**

Eetbare korst: **Ja**

Pouligny st. Pierre | Loire, Frankrijk | Rauwe geitenmelk.

Sinds 1972 heeft de Pouligny een AOC status, dit was de eerste geitenkaas die de AOC status ontving in Frankrijk. De kaas is piramidevormig. Het verhaal gaat dat de mensen uit Pouligny St. Pierre de kaas deze vorm hebben gegeven als eerbetoon aan hun kerk, vandaar de gelijkenis met een kerktoren.

Melksoort: **Geit** Bereidingswijze: **Rauwmelks**

Smaak: **fruitig, aards en hazelnoot tonen**

Eetbare korst: **Ja**



Rood Flora

Sette Nani | Bergamo, Italië | Rauwe koemelk

Dit is een kaas met gewassen korst, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk uit Valle de Taleggio met een zachte verrukkelijke textuur en een duidelijke complexe smaak. Het productieproces is gedeeltelijk een geheim.

Zeven dwergen

Het werk van de dwergen werd altijd als een sprookje beschouwd. Dit keer kan het sprookje bij jou op tafel worden gebracht.

Melksoort: Koe Bereidingswijze: **Gepasteuriseerde koemelk**

Smaak: **zachte textuur, intense aroma**

Eetbare korst: **Ja**

Rebel Nun | Somerset, Engeland | gepasteuriseerde koemelk

Rebel Nun is de zusterkaas van Rebel Monk. Milder en meer blauw dan de monnik en 1 keer minder gewassen met Ale (Bier). Een kaas die Frankrijk Epoisses en Italië gorgonzola elkaar laat verbinden. Kaas rijping is maximaal 4 weken.

Melksoort: **Koe** Bereidingswijze: **Gepasteuriseerd**

Herkomst: **Engeland** Smaak: **romig, boers en pittig**

Harde Kazen

Red Witch | Rossrüti, Zwitserland | Rauwe volle melk

Christian Oberli creëerde het recept van deze aantrekkelijke kaas, gemaakt van rauwe volle melk is de pasta romig en relatief mild. Maar door de langere rijping van 10 maanden wordt de smaak aromatisch en nootachtig.

het recept voor *Rote Hexe* ("Rode Heks"), is met **paprika ingewreven peperige** rode korst.

Melksoort: **Koe** Bereidingswijze: **Rauwmelks**

Smaak: **zacht en romig, zoet notige nasmaak**



Cheddar van Pitchfork | Somerset, Engeland | Rauwe koemelk

Handgemaakt volgens traditionele methoden en volgens een traditioneel recept, wordt Pitchfork Cheddar gemaakt met alleen rauwe (ongepasteuriseerde) melk, zout, stremsel en lokale erfgoedstarters. Elke cheddar is in stof gebonden en het duurt tussen de 12 en 14 maanden om te rijpen. Elke batch Pitchfork is subtiel anders en weerspiegelt de tijd van het jaar, de weide van de koeien en het dieet.

Melk: Holstein en Jersey **Koe** Bereidingswijze: **Rauwmelks**
Allergenen **Melk** Ingrediënten- Glutenvrij **Ja** Lactosevrij **Ja**
Smaak **zacht pikant, aards en fris,**

Blauw Flora

Frieschisch Blue | Flensburg, Duitsland | Rauwe koemelk

Mild voor een blauwe schimmel, met de rood besmeurde korst typisch Noord-Duits. Tijdens weken van koude veroudering ontwikkelt het zijn typische blauwe schimmelnuances en nobele zoetheid. Het bijzondere uiterlijk krijgt hij doordat hij horizontaal gespiest wordt i.p.v. de gebruikelijke verticale manier.

Melk: **Koe** Bereidingswijze: **Rauwmelks**
Smaak: **zacht, zoet, pikant, Kruidig, complex**
Eetbare korst: **Ja**

Bunkerblauw | Vlieland, Nederland | Gepasteuriseerde koemelk

Deze unieke blauwschimmelkaas is het resultaat van jarenlang experimenteren en zoeken naar de juiste receptuur.

Aan de biologische melk wordt een speciale (geheime) combinatie van melkzuurbacteriën en schimmels toegevoegd. Na productie worden de kazen overgebracht naar een speciaal afgesloten deel van de bunker. Hier mogen de blauwschimmelkazen langzaam rijpen. Deze kaas heeft een natuurlijke korst. Minimaal 6 maanden oud

Melk: **Koe** Bereidingswijze: **gepasteuriseerd**
Smaak: **zacht, pikant, complex**
Eetbare korst: **Ja**



Wijnadvies bij kaas:

2022 Ximénez-Spínola Exceptional Harvest | 9,50

Druiven: Pedro Ximénez
Alcoholpercentage: 12.50%
productiegebied: Andalusië
Geur en Smaak

Zeer complexe neus met tonen van vijgen, rozijnen, pruimen, versgebakken brood, gistig.
In de mond een klein zoetje maar opvallend verteerbaar, met perfecte balans tussen het gedroogde fruit, zuren en mineraliteit. Lange intrigerende afdronk.

2015 Vieira de Sousa Port Vintage | 9,50

Druiven: Touriga francesa, Touriga nacional
Alcoholpercentage: 20%
Productiegebied: Doura
Geur en Smaak:

Heel geconcentreerd, fris en fijn met stevige tannines. Zeer lange finale.
Meer dan 40 jaar oude druivenstokken die helemaal boven in de quinta staan.
Veel verschillende druivensoorten, pal zuid georiënteerd.