



Diner menu



Soepen

- 🍃 **Zoete puntpaprika soep** 8,50
Mascarpone en pesto

- Tom kha kai soep** 8,50
Kip, kokosmelk, taugé, bosui en rode peper

- Noordzee-vissoep** 11
Venkel en peterselieolie

Salades

- Salade zalm & botervis** Klein Groot 15 / 28
Ingelegde rode ui, venkel en citroenmayonaise
Picpoul De Pinet Cuvée Prestige

- 🍃 **Salade geitenkaas** Klein Groot 14 / 27
Geitenkaasnougat, pistachenoten, granaatappel en balsamicodressing
Domaine De Coquin Sauvignon Blanc

- 🍃 **Salade gegrilde groenten** Klein Groot 12 / 24
Couscous, walnoten, feta en harissa
Château D'Estoublon Roseblood

Voorgerechten

- 🍃 **Broodplank** 8
Aioli - kruidenboter

- Carpaccio** 14
Pesto, oud Enkhuysen kaas, pittenmix en rucola
Château D'Estoublon Roseblood

- Meloen met Spaanse ham vinaigrette** 13
Iberico ham, watermeloen, galia en cantaloupe
Floralba Pinot Grigio

- 🍃 **Groene asperges in tempura** 13
Bieslooksaus, kaas tuile, amandelschaafsel
La Ligne Noire Chardonnay

- 🍃 **Gazpacho** 11
Tomaat, komkommer, sjalot, basilicum
Bodegas Macabeo-Verdejo

- Tonijntartaar** 14
Paprikasaus, kokosmelk, avocado crème, granaatappel
Domaine De Coquin Sauvignon Blanc

- Gemarineerde zalm in rode biet** 14
Mierikswortel crème, ras el hanout-mayonaise, Granny Smith
La Ligne Noire Chardonnay

- Gepofte aubergine** 13
Met mortadella of feta 🍃
Pistache noten, sjalot, Parmezaanse kaas en citrus-gember-sinaasappelsaus
La Ligne Noire Chardonnay

- Oesters p.st.** 3,50 p.st.
Rode wijnazijn en citroen
Bouché Père et Fils Blanc de Blancs



Hoofdgerechten

Gamba's Noordzee-bouillabaisse 26

Zeekraal, trostomaatjes
Morgadio Albariño

Snoekbaars 26

Prei, zeekraal, tomaat, kokkels, beurre blanc
Picpoul De Pinet Cuvée Prestige

Sliptongen 29

2 stuks, ratatouille, remoulade, frites
Twin Oaks Chardonnay

Tonijnsteak 28

Krieltjes, asperges, antiboise en
peterselieolie
Twin Oaks Chardonnay

Flat Iron steak 32

Zoete aardappel crème, geroosterde kerrie,
bloemkool, wortel, bearnaisesaus
Robert Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon

Binnenkort verkrijgbaar: Fruits de Mer

Een heerlijke zeevruchtenschotel,
binnenkort te proeven!

Ossenhaasspies 32

Krieltjes, baby mais, wortel, pepersaus
Grange Rouge Vacqueras

Saté van kippendijen 22

Satésaus, cassavechips, frites
Coppo barbera d'asti

Korean fried chicken burger 22

Koolsla, gochujang saus, licht pittig, frites
Cara Nord Tempranillo

Kimchi burger 22

Cheddar, little gem, sriracha mayonaise,
frites
Masia Cava Brut Gran Cuvée Organic

Ravioli 25

Spinazie, ricotta, tomatenbotersaus,
spitskoolsalade, Parmezaanse kaas,
mozzarella
Pasqua Mucchetto Nero D'avola Shiraz

Bijgerechten

Frites 3 / 5,5

Klein Groot

Gegrilde groenten 5,5

Mac & Cheese 6

Groene salade 5,5

Probeer ons **3-gangen** keuzemenu
voor slechts 38,50 – Perfect voor
een complete avond uit. Stel zelf
je menu samen uit al onze
gerechten.

Voor gerechten met een  geldt een
supplement van 3 euro.



Nagerechten

West-Friese broodpudding	12
<i>West-Fries suikerbrood, ananas, lemon curd</i>	
Citroenmeringue	11
<i>Vanillesaus, frambozencoulis</i>	
Bokkenpootjes tiramisu	10
<i>Amaretto, espresso, bokkenpootjes</i>	
Aardbeien Romanoff	12
<i>Cointreau, wodka-sinaasappel room, vanille-ijs</i>	
Framboos-vanille macaron	12
<i>Meringue, frambozencoulis</i>	
Chocoladetaart	11
<i>Aardbeien-ijs, slagroom</i>	
Schepijs (per bol)	2,50
<i>Smaken: vanille, chocolade, aardbei, citroen</i>	
Espresso Martini	10,50
<i>Vanille, wodka, koffie likeur, espresso, romig & krachtig</i>	
Mastenbar Koffie	8,25
<i>Butterscotch, slagroom</i>	



Meer zin in een **digestief, whisky, port, sherry, vermouth, cocktail** of een andere **spirit**? Vraag onze bediening naar de drankenkaart.

Koffie & Thee

Koffie	3,20
Espresso	3,00
Doppio	4,80
Cappuccino	3,60
Flat White	4,90
Cafe Latte	4,25
Verse gember thee	3,95
Verse munt thee	3,95
Irish coffee	8,25
<i>Jameson Irish whisky</i>	
Spanish coffee	8,25
<i>Tia Maria koffielikeur</i>	

Likeuren

Licor 43	5
Cointreau	5
Grand Marnier	5
Drambuie	5
Tia Maria	5
Kahlua	5
Baileys	5
Amaretto	5
Butterscotch	5