

MIENU KAAART



3-GANGEN KEUZEMENU

*Zie achterzijde voor het 3-gangen keuzemenu
met een selectie uit de kaart*

34,-

Bij de KOFFIE

Appeltaart van banketbakkerij Looijenga	3,5
Tiramisutaart van banketbakkerij Looijenga	3,9
Carrotcake	3,9
Verse slagroom	0,6

Warme dranken

Koffie	2,6
Espresso	2,6
Dubbele espresso	4
Cappuccino	2,9
Koffie verkeerd	2,9
Latte macchiato	3,3
Thee	2,6
Verse muntthee // Gemberthee	3,4
Warme chocolademelk (+ verse slagroom 0,6)	3

HIGH TEA

Seizoenssoepje

Onbeperkt thee en koffie

Twee uur genieten

Sandwiches en zoete lekkernijen

Vooraf te reserveren vanaf 2 personen

22,- p.p.

Koffiespecials

Irish coffee	7,1
met bruine suiker, Irish whiskey en geslagen room	
French coffee	7,1
met Grand Marnier en geslagen room	
Spanish coffee	7,1
met Tia Maria en geslagen room	
Italian coffee	7,1
met Amaretto en geslagen room	
Baileys coffee	7,1
met Bailey's en geslagen room	
DOM coffee	7,1
met Dom Bénédictine en geslagen room	
Coffee 43	7,1
met Licor 43 en geslagen room	



LUNCH

Van 12.00 tot 16.00 uur

SPECIALS

Knolselder-aardappelsoep, de Bourgondiër rundvleeskroket en een gebakken ei met kaas op maïsbrood 12,5

Bisque, kroket van Hollandse garnalen en huisgerookte zalm op maïsbrood 15,5

Maissoep, Van Dobben groentekroket en een gebakken ei met kaas op maïsbrood (V) 12,5

Carpaccio XL met Reypenaer, zongedroogde tomaat, huisgemaakte pesto en pijnboompitten 14

SOEPEN

Knolselder-aardappelsoep met chorizo, beukenzwam en crème fraîche met peterselie (*Vegetarisch te bestellen*) 7

Soep van geroosterde mais, knoflook, huisgerookte zalm en harissa-olie (*Vegetarisch te bestellen*) 7

Bisque, rijkelijk gevuld met scampi, witvis, mosselen en bosui 11

WARME GERECHTEN

Champignons op toast met gebakken kippenlevertjes, spek en ui 17

Gebakken slibtong met friet en knoflook-peterselieboter 19

Aardappelrösti met huisgerookte zalm, gepocheerd vrije uitloopei en crème fraîche met truffel 17

Ravioli gevuld met aubergine en basilicum, Reypenaer, rucola en zongedroogde tomatencrunch (V) 17

SALADES

Salade met gegrilde kip, geroosterde amandelen, tomaat en lichte barbecuesaus 12,5

Salade met krokante tempura garnalen, groene asperges en wasabi mayonaise 13,5

Noedels salade, gerookte tofu, geroosterde sesam, edamame boontjes, bosui, rode peper, koriander en octo dressing (V) 10,5

BROOD

Maisbroodje met gegrilde kip, mango, avocado en honing-mosterddressing 9,5

Boerenbroodje met in de Josper gegaarde kalfslende, kruidenmayonaise, tomaat en Amsterdamse uitjes 10,5

Croque Madame met gebakken vrije uitloopei, gerookte tomatenketchup en salade 9,5

Ciabatta met huisgerookte zalm, augurk en crème van mierikswortel 10,5

Omelet met champignons, courgette en kaas op kloosterbrood (V) 9,5

Italiaans brood ingesmeerd met peperoncini, gegrilde courgette, parmezaanse kaas en rucola (V) 9,5

DESSERTS

Brownie, krokante stroopwafel, granaatappelgel en sorbet van pompoen 8,5

Gepocheerde appel met gezouten karamelcrème, Heldro hazelnootijs en chocolade 8,5

Kop koffie / cappuccino, bolletje Heldro roomijs, granola en kletskop 7,5

Kazen: selectie van binnen en buitenlandse kazen, panforte van vijgen 13
Voor twee personen + 6,5

Bijgerechten

Krokante aardappelfriet in de schil 4

Gemengde salade met radijs, komkommer en tomaat 3



DINER

Van 17.30 tot 21.30 uur

Brood met boter, olijfolie, tomatensalsa en zeezout

4,7

SOEPEN

Knolselder-aardappeloep met chorizo, beukenzwam en crème fraîche met peterselie
(Vegetarisch te bestellen)

7

Soep van geroosterde mais, knoflook, huisgerookte zalm en harissa-olie
(Vegetarisch te bestellen)

7

Bisque, rijkelijk gevuld met scampi, witvis, mosselen en bosui

11

VOORGERECHTEN

Huisgerookte eendenborstfilet met chutney van cranberry en gewokte oesterzwammen

11

Carpaccio XL met Reypenaer, zongedroogde tomaat, huisgemaakte pesto en pijnboompitten

14

Gebrande rode mul, aardappelsalade, een kwarteleitje, bleekselder en basilicumcrème

13,5

Couscous met bloemkool, gegrilde halloumi, amandelen en vijfkruidendressing (V)

10,5

HOOFDGERECHTEN

Runderbavette met bloemkool en miso, beukenzwam, krielaardappel en kalfsjus

22

Iberico rib, krokant buikspek, gratin van pastinaak en aardpeer, auberginekaviaar en rozemarijnjus

21

Gebakken skrei, crème fraîche met mosterd, zachtgegaarde prei en aardappelrösti

21

Duo van schelvis en scampi met tomaten tabouleh, edamame, rucola en balsamicosiroop

22

Pappardelle met bospaddenstoelen, romige burrata, zongedroogde tomaat en saus van salie (V)

18

Krokante kruidenpolenta met wasabi mayonaise, groene asperges, oesterzwammen en harissa-olie (V)

18



Specialiteiten

Tournedos van het Angus rund

bereid in de Josper houtskoolgrill met morille- of gorgonzolasaus geserveerd met friet of tagliatelle 32

Buikspek

van het Livar varken, 24 uur gegaard, met knolselder, oesterzwammen en saus van ketjap en soja 21

Zalm

warmgerookt in eigen huis, met black tiger garnalen uit de Josper houtskoolgrill, antiboise, venkel en lauwwarme tomatenjus 24

DESSERTS

Brownie, krokante stroopwafel, granaatappelgel en sorbet van pompoen 8,5

Gepocheerde appel met gezouten karamelcrème, Heldro hazelnootijs en chocolade 8,5

Proeverij van zoete nagerechten 8,5

Kop koffie / cappuccino, bolletje Heldro roomijs, granola en kletskep 7,5

Kazen: selectie van binnen- en buitenlandse kazen, panforte van vijgen
Voor twee personen + 6,5



JOSPER HOUTSKOOL GRILL.

Uit de Josper grill komen de beste rib roasts, burgers en visgerechten. Het is een op houtskool gestookte oven die we dagelijks tot 400 graden stoken. Het gesloten systeem geeft vlees, vis en groenten een lekkere grillsmaak en behoudt de textuur en sappigheid van de producten. En daar zijn we trots op!

Bijgerechten

Krokante aardappelfriet in schil 4

Gebakken aardappelschijfjes met provençaalse kruiden 4

Gemengde salade met radijs, komkommer en tomaat 3

Seizoensgroenten 3

Bieren

VAN DE TAP

Hertog Jan Pilsener	0,25 l (5,1%)	2,8
Hertog Jan Weizener	0,30 l (5,7%)	4,0
Leffe Blond	0,25 l (6,6%)	4,3
Wisseltap		vanaf 4,3

FLES

Wolf Carte Blanche	0,33 l (8,5%)	4,9
Wolf 8 donker	0,33 l (8,4%)	4,8
Wolf 9 amber	0,33 l (9,0%)	4,9
Hertog Jan Bastaard gember - citroen	0,33 l (2,7%)	3,8
Hoegaarden Rosé bier	0,30 l (4,5%)	3,3
Hoegaarden Radler	0,25 l (0,0%)	3,0
Hertog Jan 0.0 (alcoholvrij)	0,30 l (0,0%)	3,0
Leffe Blond 0.0 (alcoholvrij)	0,33 l (0,0%)	3,9

Huiswijnen

WIT

	GLAS	FLES
Domaine de la Beaume, Chardonnay, Languedoc <i>Witte perzik, honing, amandelen, heerlijk zachte afdronk</i>	4,8	24
Domaine de la Beaume, Sauvignon Blanc, Languedoc <i>Stuivend, tropisch fruit, groene kruiden, levendige afdronk</i>	4,8	24
Jose Galo, Verdejo, Rueda <i>zinderend fris, grapefruit, en citrus, sprankelende afdronk</i>	5	25

ROOD

	GLAS	FLES
Domaine la Beaume, Merlot, Languedoc <i>expressief, rijp rood fruit, vanille, rijke afdronk</i>	4,8	24
Sophia Galo Mendez, Tempranillo, Rioja <i>volzacht, specerijen, kersen, subtiele afdronk</i>	5,2	26
Portillo, Malbec, Mendoza <i>Kruidig, zacht, pittige afdronk</i>	5,2	26

ROSÉ

	GLAS	FLES
Cielo Blush, Pinot Grigio, Veneto <i>Fris, vers rood fruit</i>	4,8	24

MED, Provence, Frankrijk <i>Droog, elegant, aroma's van rood fruit</i>	5,2	26
--	-----	----

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE WIJN

	GLAS	FLES
Prosecco, Rocca dei Forti, Brut	6	30
Cava, Clos Amador Brut, Reserva	6,2	32
Bollinger Special Cuvée Brut		69

Sterke dranken

Huisgemaakte Limoncello	4,5
Likeuren	vanaf 4,5
Sherry droog of medium	4,2
Martini rood of wit	4,2
Campari	4,5
Oude/Jonge Jenever, Korenwijn	4,1
Jägermeister	4,7
Bombay Sapphire Gin	4,7
Wodka	4,7
Bacardi	4,7
Single Malt Whisky	vanaf 6,5
Diverse Whisky	vanaf 5,1
Cognac, Armagnac, Calvados	vanaf 5,2

Grahams Port	vanaf 4,2
<i>Six grapes, Tawny, Tawny 10 years, Fine white port, Fine ruby port</i>	

Frisdranken

Coca Cola Coca Cola Zero	2,8
Sprite Fanta Cassis	2,8
Spa Blauw Spa Rood	2,8
Rivella	2,8
Chocomel Fristi	2,8
Fuze Tea: Sparkling / Green	
Peach Mango Chamomile	3
Russel & Co: Ginger Ale Bitter Lemon, Tonic Water	3,3
Spa Blauw Spa Rood 0,75 liter	4,9
Tomatensap	3,1
Appelsap, Appel/Framboos	3,1
Verse Jus d'Orange	4,3

High wine

Fles wijn

Keuze uit een fles Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot of Ciela Blush rosé

Borrelplank Deluxe

selectie van warme en koude hapjes: o.a. scampi, charcuterie, olijven, bitterballen en kaas

Karaf water

35,-

Wolf

BIERPROEVERIJ

Proeverij van drie Wolf speciaalbieren (17cl):
Te bestellen voor twee personen.

8,-
p.p.

BIERPROEVERIJ *met bitterballen*

Proeverij van drie Wolf speciaalbieren (17cl) per
persoon en een portie bitterballen van kroketterij De
Bourgondiër om te delen. Te bestellen voor twee
personen.

20,5

Specials

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin met Russel & Co Tonic water 7,5

Hendrick's Gin met Russel & Co Tonic water 8

Aperol Spritz 7,5

Frisse mix van Aperol met Prosecco

Limon Fizz 7,5

Huisgemaakte Limoncello met Prosecco en munt

Golden Ginger Ale 7,5

Jameson Whiskey met Russel & Co Ginger Ale en limoen

BORREL HAPJES

Brood met boter, olijfolie, zeezout en
tomatentapenade 4,7

Borrelplank

Selectie van koude hapjes: o.a. charcuterie,
olijven, kaas en groenten met dip 12,5

Borrelplank Deluxe

Selectie van warme en koude hapjes: scampi,
charcuterie, olijven, bitterballen en kaas 17

Rundvleesbitterballen van kroketterij

De Bourgondiër

6 stuks 5,5

9 stuks 7,5

12 stuks 9,5

Bitterballen van De Vegetarische Slager (V)

6 stuks 5

Vegetarische mix: Bieterbal, kaasbal,
groentekroketjes en champignonbitterbal
(8st)(V) 7,5



3-GANGEN KEUZEMENU

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

met gerechten uit de kaart

€ 34

VOORGERECHTEN

- ◆ Huisgerookte eendenborstfilet met chutney van cranberry en gewokte oesterzwammen
- ◆ Gebrande rode mul, aardappelsalade, een kwarteleitje, bleekselder en basilicumcrème
- ◆ Couscous met bloemkool, gegrilde halloumi, amandelen en vijfkruidendressing (V)
- ◆ Knolselder-aardappelsop met chorizo, beukenzwam en crème fraîche met peterselie

HOOFDGERECHTEN

- ◆ Runderbavette met bloemkool en miso, beukenzwam, krielaardappel en kalfsjus
- ◆ Iberico rib, krokant buikspek, gratin van pastinaak en aardpeer, auberginekaviaar en rozemarijnjus
- ◆ Gebakken skrei, crème fraîche met mosterd, zachtgegaarde prei en aardappelrösti
- ◆ Krokante kruidenpolenta met wasabi mayonaise, groene asperges, oesterzwammen en harissa-olie (V)

NAGERECHTEN

- ◆ Brownie, krokante stroopwafel, granaatappelgel en sorbet van pompoen
- ◆ Gepocheerde appel met gezouten karamelcrème, Heldro hazelnootijs en chocolade

BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 3 GLAZEN - € 16,50

Chefs Special

- ◆ Warmgerookte zalm met groene asperges, zongedroogde tomaat en wasabi mayonaise
- ◆ Huisgerookte eendenborstfilet met chutney van cranberry en gewokte oesterzwammen
- ◆ Duo van ossenhaasmedaillon en buikspek van het Livar varken, 24 uur gegaard, met knolselder, beukenzwammen en saus van ketjap en soja
- ◆ Brownie, krokante stroopwafel, granaatappelgel en sorbet van pompoen

3 GANGEN € 39,-

4 GANGEN € 44,-

Te bestellen van 17.30 tot 21.30 uur

BIJ - GERECHTEN

- Krokante aardappelfriet in schil 4
- Gebakken aardappelschijfjes met provençaalse kruiden 4
- Gemengde salade met radijs, komkommer en tomaat 3
- Seizoensgroenten 3