

## Voorgerechten

8,00

### Runder carpaccio

*met oude Beemsterkaas, pestomayonaise, krokante tuinboontjes, rode ui en augurkjes*

### Parmaham flammkuchen

*Duits brood uit de oven met ui en zure room daarbij Parmaham, een compote van abrikoos en knapperige sla*

### Makreel

*gerookt en als rillette geserveerd, met een frisse tomatensalade, chutney van gele uitjes en getoast brioche brood*

### Proeverijtje

*drie wisselende unieke gerechtjes in tapasstijl geserveerd*

### Geitenkaas salade \*

*met appelstroop, zoetzure courgette, druiven, tomaatjes en geroosterde suikerpinda 's*

### Parelcouscous salade \*\*

*veganistische salade met een salsa van munt en radijs, daarbij komkommer, kikkererwten, gegrilde paprika en pompoenpitten*

### Pomodorisoep \*\*

*kruidige soep van geroosterde tomaat geserveerd met lente-ui, crostini en zure room (kan ook veganistisch, we vervangen de zure room door krokante tuinboontjes)*

### Groene currysoep \*

*romige bereiding met kokos en op basis van groentebouillon daarbij quinoa, paksoi en taugé*

### Desembrood

*geserveerd met twee wisselende smeersels*

3,50

## Hoofdgerechten

19,50

### Diamanthaas

*twee biefstukjes van het Ierse rund geserveerd met roseval aardappel uit de oven, groentes, crème van doperwten daarbij een saus van gegrilde paprika en amandel*

### Coq au vin in Hemels stijl

*langzaam gegaarde en gemarineerde kippendijtes geserveerd in een saus van rode wijn en groentes, daarbij geroosterde zoete aardappel en een dip van truffel*

### Varkenshaasspies

*met Indische satésaus, boerenfriet met mayonaise, kroepoek, zoetzure groentes en gebakken uitjes*

### Gamba's

*gepeld en gemarineerd, met teriyaki noedels, gewokte paksoi, kastanjechampignons en peulen daarbij cashewnoten en sesamzaad*

### Vangst van de dag

*gefileerde dagverse vis met gnocchi in kruidige tomatensaus, groentes, kruim van oude kaas en een saus van groene kruiden en knoflook*

### Risotto \*\*

*veganistisch gerecht, aangemaakt met ras el hanout (specerijenmengsel), daarbij geroosterde groentes, krokante papadum-crackers van linzen en tomatenmarmelade*

### Geitenkaas maaltijdsalade \*

*met appelstroop, zoetzure courgette, druiven, tomaatjes en geroosterde suikerpinda 's*

16,00

### Parelcouscous maaltijdsalade \*\*

*veganistische salade met een salsa van munt en radijs, daarbij komkommer, kikkererwten, gegrilde paprika en pompoenpitten*

16,00

*Bij de maaltijdsalades serveren wij brood wat desgewenst vervangen kan worden door friet.*

\* is vegetarisch/kan vegetarisch

\*\* is veganistisch

## Nagerechten

7,00

Hemelse cheesecake *van witte chocolade met een amandelkoekje en lemon curd*  
Sorbet \*\* *met fris ijs van mango, vers seizoen fruit en een coulis van framboos*  
Brownie *met een bolletje vanille-ijs*  
Gebak *van Nijtmans, met een bolletje vanille-ijs (voor de gebakkeuze zie onze koffiekaart)*  
Ijs *drie bolletjes: vanille, mango sorbet, yoghurt-bosvruchten*  
Koffie of thee compleet *met drie handgemaakte bonbons van patisserie Nijtmans*  
Koffie of thee met bolletje *een glaasje likeur of gedistilleerd naar keuze (voor keuzes zie de binnenkant van onze bierkaart)*

## Kaas

*overjarige geitenkaas, Reypenaer, Reblouchon roodkorst en blue Stilton blauwschimmel waarbij kletzenbrood, appelstroop, een passende chutney en geroosterde nootjes*

9,50

\*\* is veganistisch/kan veganistisch