



*3 gangen chefs menu in
November*

Mini pita met eend, gemarineerde komkommer
en Hoisin mayonaise

Bavette met jus op Oma's wijze,
gegrilde groenten en homemade friet

Parfait van peer met krokante kruidkoek
en schuim van Poire Williams

3 gangen	€	35,00
4 gangen 4e gang verrassing van de chef	€	39,50
5 gangen 4e en 5e gang verrassing van de chef	€	45,00



Vooraf

Plukbroodje met één dip	€ 4,50
elke extra dip	€ 0,50
Bara met pittige dip	€ 4,50

Voorgerechten

Gegrilde kip	€ 6,75
geserveerd in een mini pita met frisse sla en sweet chilimayonaise	
Geitenkaas	€ 8,75
geserveerd met honing, sla en gekarameliseerde noten	
Soft shell crab	€ 8,75
geserveerd in een mini pita met frisse sla en limoenmayonaise	
Ceviche	€ 10,50
van zalm met appel en yuzu mayonaise	
Tri-tip	€ 10,50
licht gerookt Vechtdal rund, met oude kaas, krokante tomaat en truffelmayonaise	
Vitello Tonato	€ 10,50
pastrami met knapperige sla, appel, tonijn- en piccallilymayonaise	
Gamba's en inktvis	€ 11,50
met suikersla, gemarineerde komkommer en frisse dressing	
Halve kreeft*	€ 25,00
geserveerd met krokante sla en een saus van citroengras <i>*zolang de voorraad strekt</i>	

Soepen

Tom khai kai* chefs special	€ 7,50
frisse Oosterse kokossoep met tauge, lente-ui, kip en koriander	
<i>* ook vegetarisch te bestellen</i>	
Pompoensoep	€ 7,50
met geroosterde pompoen, appel en krokante wasabi noten	



Burgers

Groente	€	15,50
gegrilde aubergine, courgette, gepofte paprika, tomaat, rode uiencompôte, kerriemayonaise en krokante uienringen		
Kip	€	16,50
gemarineerde kippedijen, komkommer, tomaat, augurk, knapperige sla en sweet chilimayonaise		
Rund	€	16,50
runderburger met jonge sla, tomaat, augurk, courgette, krokante ui en mayonaise van Ras el Hanout		
Lam	€	17,50
lamsburger met sla, komkommer, rode uiencompôte, feta en 5 spice mayonaise		
Burger van de maand <i>chefs special</i>	€	17,50
vraag naar de burger van de maand		
Big Joe	€	18,50
runderburger met pulled porc, cheddar, bacon, sla, komkommer en BBQ mayonaise		
Gooisch	€	19,50
chuckburger met eendenlever, jonge sla, compôte van ui, appel en truffelmayonaise		

Alle burgers worden medium geserveerd met koolsla, home made verse friet en Zaanse mayonaise

Extra toppings

cheddar	€	1,50
bacon	€	1,50
brie	€	1,50
krokante uien	€	1,50
eendenlever	€	4,50



Steaks en meer ...

Thaise curry vis of kip geserveerd met rijst, gegrilde groenten, taugé, lente-ui en koriander	€	22,50
Lady steak 175 gram van de grill, geserveerd met seizoensgroenten en saus van groene peper	€	22,50
Rib eye op houtskool gegrild met seizoensgroenten en saus van rode port	€	24,50
Tournedos van de grill met seizoensgroenten en jus van laurier en knoflook	€	29,50
Surf & Turf tournedos van de grill met gamba's en jus van gerookte knoflook	€	32,50
Hele kreeft* geserveerd met iets sla en saus van citroengras <i>* zolang de voorraad strekt</i>	€	50,00
Vis van de dag vraag naar de vangst van de dag		dagprijs

Alle steaks worden medium geserveerd met koolsla, home made verse friet en Zaanse mayonaise

Maaltijd salades

Caesar gerookte kip, suikersla, croutons, krokant spek, Parmezaanse kaas, ei en caesardressing	€	15,50
Gamba rijk gevulde salade met gebakken gamba's, gegrilde groenten en kerriedressing	€	16,50



Extra

Home made verse friet met mayonaise	€	3,75
Verskillende soorten gegrilde groenten	€	3,75

Voor de kids

Maak je eigen burger vlees	€	9,50
2 mini runderburgers geserveerd met komkommer, augurk, tomaat, krokante ui, friet en mayonaise		
Maak je eigen burger vis	€	9,50
2 mini burgers met vissticks geserveerd met komkommer, augurk, tomaat, krokante ui, friet en mayonaise		
Maak je eigen tortilla	€	9,50
2 mini tortilla's met kip geserveerd met sla, komkommer, augurk, tomaat, krokante ui, friet en mayonaise		
Biefstuk	€	12,50
geserveerd met een sausje, iets groente, friet en mayonaise		
Small Joe bedacht door Mees en Tijn	€	12,50
kleine runderburger met pulled porc, cheddar, bacon, sla, komkommer en BBQ mayonaise		



Desserts

Cheese cake	€	7,50
met een compôte van mango en witte chocolade-ijs		
Chocolat short cake	€	7,50
met Amarene kersen en ijsje van karamel		
Crème brulee	€	7,50
met stukjes appel, kaneel en ijsje van walnoot karamel		
Baba	€	7,50
gedrenkt in limoncello met mandarijn en ijsje van yoghurt		
Dame Blanche 3.0	€	7,50
vanille-ijs met chocolademousse en warme chocoladecaramel		
Dessert van de chef	€	8,50
laat u verrassen door de chef		

Desserts voor de kids

Vanille-ijs	€	5,50
1 bol met spekjes, snoepgoed en knettersuiker		
Brownie	€	5,50
met ijs en slagroom		
Maak je eigen dessert	€	8,50
in de keuken, samen met de chef		