

# diner

(vanaf 17:00 uur)

---

## LEKKER VOORAF

---

<b>Boerenbrood met kruidenboter, hummus, olijfolie</b>	4,95	<b>Olijven, hummus, Ardennerham, crostini's</b>	6,95
--	------	---	------

---

## VOORGERECHTEN

---

<b>'Klunderijtje'</b>	12,95 p.p.	<b>Krokante viskoekjes</b>	8,50
drie kleine wisselende gerechtjes en een soepje.		oosterse salade, mango chutney en currymayonaise	
<b>Carpaccio</b>	9,95	<b>Risottoballen</b>	7,75
dun gesneden rundvlees, truffelmayonaise, sla, Parmezaan en pijnboompitten		rucola salade, tomaat, pesto mayonaise en Parmezaan (V)	
<b>Hertenham salade</b> , pruimen, hazelnoot, tomaat, balsamico vinaigrette	9,75	<b>Rode biet met burrata</b> ,	8,50
		macadamia noten, eikenblad en frambozen dressing (V)	
<b>Gamba's piri piri</b>	8,95	<b>Pomadori tomaten soep (V)</b>	6,25
met knoflook, bosui, rode peper, kruidenolie en stokbrood.		<b>Uiensoep</b>	6,25
		met crouton met oude kaas	

# diner (vervolg)

---

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>Tournedos stroganoff</b> 25,95 seizoen groenten, verse friet, huisgemaakte mayonaise en stroganoff saus	<b>Runderburger</b> 13,75 brioche bol , uiencompote, rucola, truffelmayonaise en verse friet
<b>Runder rib-eye</b> 22,95 250 gram van de grill met seizoen groenten, gepofte kriel en truffel jus	<b>Paddenstoelen risotto (V)</b> 13,95 met pompoen, courgette en old Alkmaar
<b>Zeebaars filet</b> 20,95 met linguine, zeekraal , courgette, prei, wortel en beurre blanc	<b>Falafel (V)</b> 13,95 met tomatenrijst, gegrilde aubergine, courgette, pompoen en tomatensaus
<b>Boerderij kip</b> 17,95 dijen langzaam gegaard en gebakken met paddenstoelen truffel risotto en Parmezaan	<b>Kaasfondue</b> 15,50 van Alkmaarse jonge en oude kaas, Parmezaan, geserveerd met boerenland brood en salade (V)
<b>Sukade van het rund</b> 18,95 langzaam gegaard met pastinaak crème, seizoen groenten en rode wijn jus	<b>Vis van de dag</b> <i>dagprijs</i> wisselend visgerecht met bijpassend garnituur
<b>Saté van de kip</b> 14,95 kokos-pindasaus, frisse salade, verse friet en kroepoek	<b>Vega van de dag</b> <i>dagprijs</i> wisselend vegetarische gerecht

Onze chef gebruikt zoveel mogelijk streekgebonden biologische producten. Geeft u gerust uw dieetwensen door aan onze bediening. Wij gebruiken ingrediënten waar u allergisch voor zou kunnen zijn, zoals noten en pinda's. Onze gerechten zijn ook niet per definitie lactose- en glutenvrij



---

## SALADES

---

<b>Ceasar</b> kip, spek, ceasar dressing en Parmezaan	<i>Large/Medium</i> 15,95 / 9,75	<b>Vis salade</b> met rivierkreeft, gamba's, tonijnsalade en stukje gebakken vis	17,50
<b>Geitenkaas</b> appel, rode biet, noten (V)	15,95 / 9,75		



# dessert

<b>Stoofpeertjes</b> met vanille saus, choco crunch en yoghurtijs	6,75	<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom, notencrunch	6,75
<b>Gekonfijte ananas</b> witte chocolade mousse en kersenijs	6,75	<b>Kaasplankje</b> Franse en Nederlandse kaasjes, notenbrood, sinaasappel-vijgenjam	9,95
<b>Tiramisu in glas</b> met lange vingers en mascarpone	6,75		

---

## KOFFIES

---

<b>Koffie</b>	2,20
<b>Espresso</b>	2,20
<b>Cappuccino</b>	2,40
<b>Koffie verkeerd</b>	2,50
<b>Latte macchiato</b>	2,50
<b>Dubbele espresso</b>	3,50

---

## THEE

---

<b>Thee</b> diverse smaken van Lipton	2,20
<b>Thee met verse munt</b>	2,75
<b>Gember thee</b>	2,75

---

## SPECIALS

---

<b>Chocolat dream</b> espresso, warme melk, chocoladesiroop, slagroom	4,50
<b>Heavenly hazelnut</b> espresso, hazelnootsiroop, warme melk, slagroom	4,50
<b>Sweet caramel</b> espresso, caramelsiroop, warme melk, slagroom	4,50
<b>Irish coffee</b> bruine suiker, Jameson whiskey, slagroom	7,50
<b>French coffee</b> Grand Marnier, slagroom	7,50
<b>Italian coffee</b> Amaretto, slagroom	7,50