



## HAPPEN

	Euro
Wilde Terschellinger oesters	
Naturel / Citroen / Peper	4,5 (ps)
6&24 Gin / Tamarillo / Codium	4,9 (ps)
Macarons met eendenlever (4 stuks)	9
Gefrituurde olijven	6
Sardines "Herpac" uit Zuid - Spanje	
Gerijpt op zout & in zuur	9,5
Boerenpaté van "Le Cochon d'Or"	9
Dip the Radish	6
(3 soorten radijs in dip)	
Tartelettes / Olijf / Piccalilly / Kaas (3 stuks)	8
Garnalen Croquettes (4 stuks)	13,5
Brood met dips	7,5

## VAN DE SNIJMACHINE (50gr)

Iberico Bellota Ham, achterpoot	17
Paleta Iberico Bellota, voorpoot	15
Iberico Lomo	11
Iberico Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico (kruidige Iberico worst)	8
Morcilla, Gedroogde Iberico Bloedworst	7
Nagelhout uit Drenthe (rund)	7
Tonijn mojama	10

## NEDERLANDSE KAZEN

Witte Ossekop ( Koe )	9
Grutte Grize ( Geit )	9
Goudse boeren Oplegkaas ( Oud )	9
De Rooie van Heileuver ( Rood )	9
Lazuli ( Blauw )	9

All food = All day



## GERECHTEN KOUD

Tonijn / Dashi / BBQ prei	17
Koolrabi / Walnoot / Witlof	14
Mousse van kippenlever / Brioche / Venkel	16
Toffee pompoen / Ricotta / Kastanje	15
Steak tartare uit Epe / Appelkapper / Mosterd	19
Langoustine / Zoetzure gember / Hangop	22

## GERECHTEN WARM

Tijgerwolf / Couscous / Wortel / Komijn	22
Rundersukade / Karnemelk / Gremolata	18
Gekarameliseerde ui / Paddenstoel / Hangop	15
Coquilles / Hazelnoot / Topinamboer	20
Bisque schaaldieren	16
Knol schnitzel / Citroengeranium / Miso	17
Zwezerik / Pinda / Boemboe	27

## GERECHTEN DESSERT

Stroopwafel & Caramel	11
Rijst / Cocos mousse & Avocado ijs	11
Soes met Hazelnoot praliné & Chocolade	11
Tarte tatin & Granny smith ijs	11
Nederlandse kaasplateau	15
Café Gourmand	6,5

Elke zondag tussen 13 - 18 uur  
SNACKMENU

2 happen items

Mixplateau van de snijmachine

Nederlands kaasplateau

V.a 2 personen €38,- pp

To share or next to drink

Our dishes are in between portions,  
we advise you to choose 2/3 items per  
person.



## BITES

	Euro
Wild Terschelling oysters	
Natural / Lemon & Pepper	4,5 (ps)
6&24 Gin / Tamarillo / Codium	4,9 (ps)
Macarons with duck liver ( 4 pcs)	9
Fried olives	6
Sardines "Herpac" from South Spain	
Cured in Salt & Pickled	9,5
Farmer paté from "Le Cochon d'Or"	9
Dip the Radish	6
(3 types of radish & dip)	
Tartelettes / Olive / Picallily / Cheese ( 3 pcs)	8
Dutch shrimp Croquettes (4 pcs)	13,5
Bread with dips	7,5

## CUTTING MACHINE (50gr)

Iberico Bellota Ham, Back leg	17
Paleta Iberico Bellota, Front leg	15
Iberico Lomo	11
Iberico Chorizo	8
Salchichon di Bellota Iberico (Spicy sausage)	8
Morcilla, Dried Iberico Black pudding	7
Nagelhout from Holland (Beef)	7
Tuna mojama	10

## DUTCH CHEESES

Witte Ossekop ( Cow )	9
Grutte Grize ( Goat )	9
Goudse boeren Oplegkaas ( Old )	9
De Rooie van Heileuver ( Red )	9
Lazuli ( Blue )	9

## DISHES COLD

Tuna / Dashi / BBQ Leek	17
Kohlrabi / Walnut / Chicory	14
Mousse of chicken liver / Brioche / Fennel	16
Toffee pumpkin / Ricotta / Chestnut	15
Dutch Steak tartare / Apple cutter / Mustard	19
Langoustine / Ginger / Curd	22

## DISHES WARM

Cat fish / Couscous / Carrot / Cumin	22
Beef shoulder steak / Buttermilk / Gremolata	18
Caramelized onion / Mushroom / Curd	15
Scallops / Hazelnut / Jerusalem artichoke	20
Bisque shellfish	16
Celeriac schnitzel / Lemon geranium / Miso	17
Sweetbread / Pinda / Boemboe	27

## DESSERT

Stroopwafel & Caramel	11
Profiteroles of hazelnut praliné & Chocolate	11
Rice / Coconut pudding & Avocado ice cream	11
Tarte tatin & Granny smith ice cream	11
Dutch cheese plate	15
Café Gourmand	6,5

Every Sunday between 13 - 18 o'clock  
SNACKMENU

2 Bites items



Mixplateau from the cutting machine



Dutch cheese plateau

from 2 people €38,- pp

All food = All day

