

## VOORGERECHTEN ENTREES

**Kaaskroketjes** met Zaanse kruidenmosterd, salade, gefrituurde peterselie en een picklebowl van Hollandse groenten / *Cheese croquettes with Zaanse herb mustard, salad, deep-fried parsley and a pickle bowl of Dutch vegetables*



**Gepofte Cevenne-ui** gevuld met couscous en paprika antiboise, kruidensla en nacho's / *Puffed Cevenne's onion stuffed with couscous and pepper antiboise, herb salad and nachos*



**Soep van Hollandse asperges** met een gepocheerd kwarteleitje en daslookolie / *Dutch asparagus soup with a poached quail's egg and wild garlic oil*



## HOOFDGERECHTEN MAINS

**Aubergineschnitzel** met jalapeño-raita en zoete aardappelfrites met truffelmayonaise, geserveerd met regenboogwortelsalade / *Escalope of Eggplant with jalapeño raita, sweet potato fries with truffle mayonnaise, served with a rainbow carrot salad*



**Hartige taart** gevuld met asperges, Eerstelingen, uitjes en Blue de Graven kaas met Hollandse sla, appel en radijs / *Savoury pie filled with asparagus, new potatoes, onions and Blue the Graves cheese with Dutch lettuce, apple and radish*



## NAGERECHTEN DESSERTS

**Wafels** met Hollands zomerfruit en huisgedraaid vanille-ijs / *Waffles with Dutch summer fruit and homemade vanilla ice cream*



**Selectie van kazen** met roggekoekjes en bloedsinaasappeljam / *A selection of cheeses with rhye biscuits and blood orange jam*



## SIDE DISHES

Keuze bij voorgerechten: Livar rauwe ham of polderkreeft - Meerprijs € 2,50

*Side orders with starters: Livar ham or Polder lobster - additional costs € 2,50*

Keuze bij hoofdgerechten: Bavette of Wijting - Meerprijs € 3,50

*Side orders with the main course: Bavette or Whiting - additional costs € 3,50*

