

Gebak-en borrelkaart 2019

Banket/patisserie

Huisgemaakt appelgebak/slagroom 4.00/4.50

Huisgemaakte kwarktaart van Vlielandse Duindoorn 4.50

Sweet Street Rockslide brownie | boterzachte karamel 4.50

chocolade stukjes | geroosterde pecannoten | karamel ganache

Lekker borrelen!

Geay oesters | ½ dozijn | limoen | crushed ice 21.00

(extra bij te bestellen: lekker glaasje witte port van Grahams 4.00)

Steigerplank: gerookte rib-eye | Friese droge worst | zoetzure mosselen 17.50

gerookte zalm | olijven | âlde Fryske kaas | zoute kaasstengel

Desemenzo brood | beurre de Paris | pesto

Gemengd (warm) bittergarnituur (18 stuks) | 3 sausjes 16.50

Flammkuchen (ovaal): brie | crème fraîche | walnoten 7.50

rode ui | oregano | cranberry compote **(niet na 17.30 uur)**

Sashimi: zalm | hamachi | sojasaus | wasabi | wakamé |gari shoga 11.50

Nacho's uit oven | rode ui | crème fraîche | gesmolten cheddar | rode saus 7.50

Calamares | knoflooksaus 6.50

Kaasstengels (gefrituurd) | Chilisaus 7.50

Bourgondische bitterballen (8 st.) *Ook vegetarisch mogelijk* 8.75 / **7.50**

Ecluse bol (250gr.) van Desemenzo | extra virgen olijfolie 6.50

beurre de Paris | basilicum pesto

Knoflook olijven 4.00

Nootjes mix 3.00

Puntzak ambachtelijke friet 3.50

Puntzak "Frietje Vitamientje"

4.50

Lekkere krokante en gezonde veggie frietjes! De helft aan koolhydraten, drie keer zoveel voedingsvezel, anderhalf keer zoveel eiwit en veel meer vitaminen dan aardappelfriet! P.S. Niet aan de kinderen vertellen! Gemaakt van wortel, witte bonen en maïs.