

STARTERS

voorgerechten & soepen

HOME RUN

VERRASSING VAN VOORGERECHTEN • 13 pp

lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

SENSEI SALMON • 12.5

zalm-tartaar | vleug wasabi | Japanse kewpie-mayonaise
wakamé | komkommersalade | krokante nori

WEINACHTSMARKT! • 10.5

variant op Duitse Reibekuchen | lauwwarm
zwijnsprocureur | veldsla | glühwein-dressing
sinaasappelmayonaise | gerookte amandelen

VE-CANDINAVIA • 9.5

hippe twist op een Scandinavische klassieker
vegan gravad lax | vegan kruidenroomkaas

zoet-zure witte&rode kool | rogge crisp

CARPACCIO SICILIANO • 13.5

rundercarpaccio | Italiaanse aioli | rucola | pestodressing
Siciliaanse pistachenoten | 2jr. oude kaas van Kaas&Meer

SOUPS

TOMATO TWIST • 6.5

tomatensoep | nestje van
gehakt & kwartelei | geblancheerde prei

IN SEASON • 6

wisselende soep | seizoensafhankelijk
bijpassend garnituur | groene kruidenolie

CHEF'S MIX-UP!

3 gangen verrassingsmenu
samengesteld met elementen
van de kaart en het seizoen

3 GANGEN • 39.5 pp

 = is / kan vegetarisch of evt. veganistisch

geef overige diëten gerust aan en meld allergieën
zo hebben wij een gluten- en lactosevrije kaart

and of course don't hesitate to ask for
our English or German menus

MAINS

geserveerd met salade, friet & mayonaise

TODAY'S SPECIAL

WISSELEND HOOFDGERECHT • dagprijs

laat je informeren of bekijk de krijtborden

BALI BEEF STEAK • 26.5

180gr. lendebeefstuk van lokale slager Gosselink
jus met Balinese sambal-oelek | krokante noedels
stoempje van bataat, aardappel & kool

STEW DI MAMMA • 22.5

Italiaanse herfststooft met: kalkoen **OF** vegetarische kip
wortel | rode ui | Mediterraanse kruiden
kastanjechampignons | aardappelgratin

NEW YORK BURGER • 19.5

vegetarische **OF** slager Gosselink's rundvleesburger

USA-style bacon | cheddar | tomaat

agurkenrelish | rode ui | home made BBQ-saus

QUEEN CORVINA • 24.5

corvina witvisfilet | koningin onder de baars-roofvissen
west-Afrikaanse kardemommsaus | gember & kurkuma
kleurrijke presentatie | krokant van gepofte rijst

OH, DEER! • 29.5

180gr. hertenbeefstuk | rood gebakken
klassieke stooftpeer | fruitige jus met anijs & kaneel
stoempje van bataat, aardappel & kool

HOLY DUTCH! • 20.5

vegetarische schnitzel van Hollandse knolselderij
sousvide gegaard | met panko gepaneerd
witte peper & nootmuskaat | romige citroen-bieslook saus

RED ROAST • 23.5

gemarineerde varkenshaas | rode Chinees-Surinaamse stijl
milde saus van 5-spices melange
krokantje van florentine | gestoomde prei

SIDES

O.W. BREAD • 6.5

Oude Wesselink's brood | seizoensboter | knoflooksaus

WE WANT MORE! • 0.5

een extra portie saus | naar keuze van de kaart

DELUXE ITALIAN FRIES • 5.5

verse friet | truffelmayonaise | oude kaas

STEWED PEAR • 2

portie van 120 gr. klassieke stooftpeertjes

WARM VEGETABLES • 3

wisselende seizoensgroente | vraag gerust!

BOILED POTATOES • 3

krielaardappeltjes in hun jasje | knoflookolie

SIDE SALAD • 3

wisselende groentesalade | seizoensdressing

FRENCH FRIES • 4

friet met cajunkruiden | mayonaise

SWEETS

desserts & kazen 

FINAL TOUCH

VERRASSING VAN NAGERECHTEN • 10 pp

lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

NUTTY COFFEE • 9

homemade tiramisu | koffie-roomijs | hazelnootcrunch

Italiaanse koekjes in Beukenhorst espresso

PEAR & CINNAMON • 8

Franse crème brûlée | kaneel

gekaramelliseerde suiker | demi-stoofpeerijs

THE ICE-CREAMMAN • 9

3 verrassingsbollen | van ijsboerderij 't Dommerholt

bijpassend zoet garnituur | slagroom

SIGNATURE PINEAPPLE • 7.5

lepeldessert | ananascompôte | cookie crumble

luchtige witte chocolademousse | ananassorbetijs

SAY: "CHEESE!" • 11.5

3 kaassoorten | crema di aceto | walnoten

kletzenbrood | tip: tawny Port of PX sherry

Hey you, b-e-a-utiful!

*Live life like a
pineapple...*

*...stand tall,
wear a crown
and
be sweet!*



DINNER



DINERKAART

**NEW
YORK
STYLE
KITCHEN**

#TASTENEWYORK
#MULTICULTURAL

inspired by
NEW YORK CITY

