

DINNER

VOORGERECHTEN

Soep van geroosterde bloemkool met kerrie crème fraîche (V)	9
Bruschetta met geroosterde cherrytomaat, Pecorino & pijnboompitten (V)	13
BBQ asperge, Korean asperge jus, kiemen mix & groene crumble (V)	12
Tonijn tataki met Baskische paprika, mais & krokante tortilla	16
Sashimi van kabeljauw "Bouillabaisse" met kokkel & kreeftenmayo	17
Gebakken coquille met bloemkool, amandel & kimchi komkommer	19
Langoustines (4st) van de BBQ met aioli, grapefruit & citroengras	21
BBQ little gem 'Caesar salad' met kippendij, Mimolette kaas & ansjovis	16
Steak tartare met gedroogde eidooier, bieslook & Pommery mosterd	18
Kip "Yakitori" spiesjes met spicy mayo, limoenzout & seroendeng	15

HOOFDGERECHTEN

Ravioli gevuld met spinazie, pomodori, mascarpone & rode pesto (V)	22
Asperges met salsa verde, zeekraal, mosterdzaad, ei & pandan (V)	26
Portobello 'tarte tatin' met miso, shiso, shiitake & tonkaboon (V)	19
Kabeljauw Burger met yoghurtmayo, spinazie, tomaat, pickles & coleslaw	20
Zeebaars met rode ui en paprika curry, koolsteak & yoghurtkrieltjes	28
Zeewolf met zuring botersaus, edamame-ansjovis & gekonfijte kriel	35
Kings Burger met pulled pork, relish, Wijnendale kaas, tomaat & coleslaw	20
Lamsrump met doperwt-chorizo stoof, jus van cider & aardappelpuree	31
Holstein Rib-eye (NL, 250 gr) met pepersaus, truffel & Parmezaanse kaas	41
Côte à l'os (IRL, 550 gr) met pepersaus, truffel & Parmezaanse kaas	70

Bij de hoofdgerechten wordt dikke Boerderij friet (Graauw) geserveerd, m.u.v. de Ravioli.

Heb je een allergie of dieetwens, geef het aan en we bieden je de beste keuzes of we passen een gerecht naar wens aan.

LUNCH

BROODJES

Rijkelijk belegd op luchtige desem stokbroodjes van Bakkerij Goossen uit Kloosterzande.

Verse tonijnsalade met rucola, zoetzure ui & tuinkers	11
Pastrami met piccalilly, little gem & kerriemayo	14
Gezond (ham, kaas, ei, sla, komkommer, tomaat, mayo, augurk)	13

LUCHTIGE FOCACCIA'S

Mortadella, parmezaanse kaas pijnboompitjes, rucola & pestomayonaise	13
Coppa di Parma met paprika spread, pijnboompitjes & rucola	15
Falafel, hummus, aubergine, olijf, geroosterde paprika & rucola	14

WARME BROODJES

Croque monsieur met bechamel	10
Croque madame met bechamel & een gepocheerd ei	12
Croque carnivoor met ham, kaas, bolognese & kalfsjus	17
Brioche pulled pork met Amsterdamse uitjes & kerriemayo	17
Eggs Benedict met hollandaise, gepocheerd ei & zalm gravlax	14
Fried Chicken Eggs Benedict met hollandaise & een gepocheerd ei	16
Kabeljauw burger met yoghurtmayo, friet, spinazie, tomaat & coleslaw	20
Kings burger met Wijnendale, relish, pulled pork, coleslaw & friet	20

SALADES

Caesar salade met gebraden kippendij, eidooier, croutons, ansjovis, pijnboompitjes & Parmezaanse kaas	19
Nordic krieltjes salade met zalm "Gravlax", bietjes, dille, radijs, rode bes & huisgemaakt knäckebröd	19

Frietjes bij de lunch 4

*Naast de lunchkaart kan je ook gerechten van de andere kaart bestellen.
Woensdag tot en met zondag van 12:00 uur tot 15:00 uur beschikbaar.*

BITES

Oesterij Creuses natuur (per stuk)	3,60
Oesterij Creuses van de chef (per stuk)	4,50
Pata Negra (70 gram)	14
Sardientjes met pico de gallo, toast & groene kruiden	8
Pappadums met hummus, yoghurt & baba ganoush *	5
Spaanse olijven uit Cordoba *	4
Holtkamp draadjesvlees bitterballen (6 / 8 stuks) *	9 / 12
Iberico kroketjes met chipotle aioli (9 stuks)	10,50
Sticky Orange Fried Chicken met spicy mayo & bosui	9,50
Huisgemaakte falafel balletjes met hummus & yoghurt (V)*	6
Gyoza's Chicken met hoisin & bosui (6 / 8 stuks) *	9 / 12
Corn ribs met yoghurt dip & granaatappel (V)	6
Pimiento de padron pepertjes met rode curry olie (V)	5,50
Loaded fries met pulled chicken, truffel & Parmezaanse kaas	11
Nacho's Cheese & Bolognese	10
Mixplank (warme & koude snacks)	32

*Alle BITES zijn beschikbaar tot 21u op woensdag t/m zondag.
Met * ook na 21u te bestellen.*

APERITIEF

Cava Brut, Leonor de Carrera	6,50 / 35
Champagne 'Tradition', Blanc de Noir, Marie Demets	65
Champagne 'Conversation', Blanc de Blancs Grand Cru, J.L. Vergnon	90
Willem's Wermoe Witte Vermouth (Nederlandse Vermouth)	6,50
Willem's Wermoe Rode Vermouth (Nederlandse Vermouth)	6,50
Hierbas de las Dunas /met tonic (Kruidenlikeur uit Cadzand)	6,50
Lillet Rosé /met tonic	6,50 / 10
Graham's Witte port /met tonic	6 / 9,50
Ricard	6,50
Campari	7,50
Negroni	10,50

DESSERT

Mousse au Chocolat met gerookt zeezout	7
Sticky toffee pudding met espressoschuim, karamel ijs & cacao	14
Bannoffe pie met dulce de leche, geslagen room & chocolade saus	13
Appel Tarte Tatin met room, riesling rozijnen & sinaasappelschil	11
Burned duindoorn limoen meringue pie	10
Kaasplankje van Fromagerie Murre met chutney's & vijgenbrood	16

DIGESTIEF

Macvin de Jura, Domaine des Marnes Blanches <i>*CHEF'S FAVORITE*</i>	11
Graham's Fine Ruby	5
Graham's Six Grapes	7
Graham's Fine Tawny	6
Graham's Tawny Port 10 years	9
Graham's Tawny Port 20 years	13
Barbadillo Sherry Oloroso "Cuco"	8
Barbadillo Sherry Amontillado "Principe de Barbadillo"	8
Osborne Pedro Ximénez "1827"	6
Disaronno Amaretto	6
Amici Limoncello	6
Grappa Castello di Rovereto	8
Grand Marnier	7
Cointreau	8
Busnel Calvados	7
Clos des Ducs Armagnac V.S.	7
Godet Young Sport Cognac	8
Courvoisier VSOP Cognac	9

AFTER DINNER COFFEE

Irish - French - Italian - Spanish - Parisian Coffee	10
--	----

WHISKY

Jameson Irish Whiskey	7
Bowmore Single Malt 12 years, Islay	8,50
Glenkinchie Single Malt 12 years, Lowlands	9,50
Torabhaig Legacy Series 'Sound of Sleat', Isle of Skye	13,50