

DRINKS

THEE

Losse thee 3,25

Earl Grey Blue Flower • Green Jasmine Bio
Warming Soul Rooibos • Bulletproof

Chai Latte Lemongrass 3,50

Speciale thee 3,95

Verse muntthee

Verse gemberthee & citroen

SMOOTHIES 6,25

Tropical Tango • mango, meloen, ananas, kiwi

Beet Blend • rode biet, framboos, banaan

Green Machine • broccoli, selderij, spinazie,
banaan, ananas

Orange Blast • kurkuma, zoete aardappel, wortel
mandarijn, citroen

SAPPEN

Jus d'orange 4,50 • Bio appelsap 3,60

Tomatensap 3,60 • Yoghurt + vruchtensap 4,50

Karnemelk + vruchtensap 4,00 • Melk/karnemelk 2,00

WATER

Chaudfontaine plat of bruisend v.a. 2,95


ZUIVER LEMONADE 4,75


Fresh Melon • watermeloen, munt & citroen

SAPJE 6,95

- 100% bio, puur, raw & slowjuiced.
- 400 gram groenten & fruit in één sapje.
- Ingrediënten kunnen per seizoen wisselen.

Fresh  wortel, venkel, oranje bataat, appel, roze
grapefruit, gember, munt, salie, kaneel

Energy  Rode biet, oranje wortel, appel, rode kool,
citraen, paarse bataat, paarse boerenkool,
gember, basilicum

Detox  wilde spinazie, groene snijbiet, boerenkool,
komkommer, bleekselderij, appel, groene
kool, groene paprika, citroen, peterselie,
gember, jonge zeesla (zeewier)

DRINKS

KOFFIE

Café crème 3,00 • Cappuccino 3,40

Koffie verkeerd 3,95 • Latte macchiato 3,95

Espresso 2,85 • Espresso doppio 4,25

Warme Chocomel 3,75

Irish Coffee 7,50 • Spanish Coffee 43 7,50

FRISDRANKEN 3,25

Coca Cola • Coca Cola light • Coca Cola zero

Fanta • Sprite • Tonic • Bitter lemon • Cassis

Fuze tea & green & hibiscus • Rivella • Ginger ale

Finley Mojito

FEVER-TREE 4,20

Elderflower tonic • Ginger ale/beer • Lemon tonic

BIER VAN DE TAP

Heineken vaas/0,5L 3,75 / 6,75 • Heineken 0.0% 4,25

Texels Skuumkoppe 4,75 • Brand IPA 5,00

BIER OP FLES

Affligem blond/dubbel/tripel 5,25

Amstel Radler 3,75

Brand Weizen 0.0% 3,75 • Brand Weizen 4,25

WITTE WIJN

Pinot Grigio Terredirai • Italië 4,50

Chardonnay Villa Harmonia BIO • Italië 4,95

Sauvignon Blanc Partnership • Zuid-Afrika 4,25

Verdejo Gran Cardiel Bodegas Cachazo • Spanje 5,25

ROSÉ WIJN

Fortant de France Grenache Gris • Frankrijk 4,75

RODE WIJN

Sangiovese Montepulciano Antonino BIO • Italië 4,50

Tempranillo Crianza Bodegas Palacio

Rioja • Spanje 5,50

BUBBELS

Piccolo fles (2 glazen) 9,50

BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,00

Vodka • Gin • Bacardi • Jack Daniels

Johnny Walker Red Label • Licor 43



MENU RESTAURANT, TERRAS & TUIN

FINGERFOOD



Beste oester van het moment 3,50
met rode wijn en sjalot

Bitterballen Oma Bobs (6 st.) 6,25
mosterd



Mini loempia's
chilisaus



Samosa (8 st.) 6,50
chilisaus



Gevogelte bitterballen (6 st.) 6,50
Harissa-dip



Yakitori spiesjes (3 st.) 3,75
gelakt met sesamdressing & sesamzaad



Msc zalm sashimi 13,95
salade van Tatsui, kiemscheuten, taugé
met geroosterde sesamdressing



Snoepjes uit de tuin 7,75
waspeen, cherry tomaatjes, komkommer,
paprika, bospeen met limoen-hummus



**Weckpot huisgemaakte
hangop & granola** 8,75
vijgen-vanille compote



MENU

RESTAURANT & TERRAS

BROODJES te bestellen tot 17:00 uur



Waldkornbol & maiskippendij van Boer Ilper 10,25

ketjap, sambal, honing, zoet-zure komkommer en een krokant van Kimchi

Viking brood & MSC krabsalade 9,95
appel, radijs en dragon

Boerenbrood & rundercarpaccio van de dubbeldoelkoe 10,25
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip

 **Bietenwrap & falafel** 9,25
radijs, sinaasappel en hummus

 **Kruiden foccacia & geroosterde jackfruit** 9,95
tzatziki en granaatappel

Biologisch Molenaarsbrood wit of bruin met:

Rundvleeskroketten (2 st.) 9,75
van Oma Bobs met mosterd

Hollandse Garnalenkroketten (2 st.) 13,95
van Oma Bobs met limoendip



Chef's favoriet



Vegetarisch



Gezond

Voedselallergieën

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten. Wij gaan zeer zorgvuldig om met voedselallergie of voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken echter nooit 100% uit te sluiten. Glutenvrij brood kent een toeslag van 1,50.

Servicetevredenheid

Ben je tevreden over onze service? Je hebt de mogelijkheid om bij de bediening met je (persoonlijke) spa bandje fooi te geven.

SALADES




Geitenkaas van de Ridammerhoeve 18,25 / 19,95
rode biet, truffelaardappels, veldsla, munt, tuinkers en munt dressing

Maiskippendij van Boer Ilper 17,25 / 19,50
bindsla, sojabonen, sesamcracker en een krokant van Kimchi

Carpaccio van de dubbeldoelkoe 18,25 / 19,95
rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip



 **Power bowl** 15,25
Keuze uit: MSC rauwe zalm, pulled chicken of geroosterde jackfruit.
rode linzen, komkommer, mais, Edamame bonen, waspeen, radijs, limoenhummus, Ume krokant (optioneel avocado + 2,00)


VOORGERECHTEN

worden geserveerd met
mini broodjes & boerenroomboter

Beste oester van het moment 3,50
met rode wijn en sjalot

Carpaccio van Noord-Hollandse dubbeldoelkoe 12,95
truffeldip, frisée, Old Amsterdam en pijnboompitten



 **Gebakken MSC Coquilles (3 st.)** 14,50
limoen, meloen, hazelnoot en Pata Negra Iberico ham

Msc zalm sashimi 13,95
salade van Tatsui, kiemscheuten, taugé met geroosterde sesamdressing




 **Blaue vijgen** 10,95
Aceto balsamico, Oudwijcker blauwe kaas en broodcroutons

Soep van de dag 7,95
wisselende soep van het seizoen met bijpassende garnituur

Brood in zak 7,95
aioli, limoenhummus, tomatentapenade

HOOFDGERECHTEN



 **Hollandse Wagyu hamburger van Boer Palmenstein** 19,95
pretzelbol, oude kaas, augurk, gekarameliseerde ui, Zaanse mosterd-mayonaise

Maiskipsaté van Boer Ilper 19,95
groene bonen-mangosalade, satésaus en kroepoek



 **Zeebaarsfilet van de IJmuiden visafslag** 22,50
radijs, komkommer, gele biet, groene asperges, beurre blanc saus

Ossenhaas van Boer Palmenstein 22,50
In pesto gemarineerd, crème van rode biet, Romanesco, gegrilde courgette en chimichurri-saus



 **Pappardelle & MSC gamba's** 19,95
huisgemaakte kruidenkaas en oertomaat



 **Groene curry** 19,50
courgette, velderwten, boontjes, groene paprika en jackfruit

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met één garnituur naar keuze:

Frites uit Zuyd, pofaardappel met aioli, gemengde salade of jasmijnrijst
(optie: + 3,75 per garnituur extra)

DESSERTS



 **Freak shake** 8,25
roodfruit, boerenyoghurt/melk, donut en marshmallow

Trio ijs 8,25
Drie huisgedraaide ijssoorten met Bastognekoek-kruim en gesuikerde Pekannoten

Sauternes sabayon 8,25
roodfruit van het moment, boerenvanille en een pistache kletsop

Koffie of thee & bonbon of macaron 5,95
koffie of thee naar keuze