

DRINKS

KOFFIE

Café crème **3,50** • Cappuccino **3,75** •
Koffie verkeerd **3,95** • Latte macchiato
3,95 (optioneel: Haver- of sojamelk + **0,50**)
• Espresso **3,25** • Espresso doppio **4,25** •
Warme Chocomel **3,75** • Frozen cappuccino
vanaf **6,25** • Irish Coffee **8,50** • Spanish
Coffee **8,50** • Martini Coffee **8,50**

THEE

Earl Grey Blue Flower **3,75** • Green Jasmine
Organic **3,75** • Warming Soul Rooibos **3,75**
• Bulletproof **3,75** • Chai Latte Lemongrass
3,95 • Verse muntthee **4,25** • Verse
gemberthee & citroen of sinaasappel **4,25**

SMOOTHIES 6,95

Tropical Tango mango, meloen, ananas, kiwi
Jungle Juice aardbei, mango, bosbes, açai bes
Super Green spinazie, avocado, appel,
limoen, tarwegras, spirulina

JUICES

Jus d'orange **4,50** • Bio appelsap **3,75** •
Tomatensap **3,75** • Yoghurt + vruchtensap
4,50 • Karnemelk + vruchtensap **4,25** • Melk/
karnemelk **2,75**

ZUIVER LEMONADE 5,25

Fresh Gimber gember, munt, citroen
Fresh Raspberry framboos, munt, lemongrass



6,95

- 100% organic, puur, raw & slowjuiced
- 400 grams 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, citroen, 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)

FRISDRANKEN 3,95 (0.2L)

Coca Cola (0.33L **5,75**) • Coca Cola • zero
sugar (0.33L **5,75**) • Fanta • Sprite • Bitter
lemon • Cassis • Fuze • Tea sparkling
• Fuze Tea green • Rivella

ROYAL BLISS 4,50

Creative tonic • Yuzu tonic • Ginger beer •
Ginger ale

WATER 3,95 (0.5 cl) 4,95 (0.75 cl)

Chaudfontaine plat of bruisend

BIER 4,25

Heineken • Heineken 0.0% • Amstel Radler
2.0% (fles) • Amstel Radler 0.0% (fles) • Brand
Weizen 0.0% (fles) • Texels Skuumkoppe **5,25**
• DIRNDL Weizen 5,5% **5,25** • FEEKS Blond
6% (fles) **5,75** • NAECKTE NON Dubbel 7,5%
(fles) **5,75** • NIMF Tripel 8,5% (fles) **5,95**

WITTE WIJN

Pinot Grigio Madregale, Italië **5,25** • Cyrice
Chardonnay, Frankrijk **5,75** • Verdejo Castelo
de Medina, Spanje **6,50** • Grüner Veltliner
weingut Huber, Oostenrijk **6,75**

WITTE WIJN 0.0% 6,50

Domaine de l' Arjolle Zero Vioignier-Sauvignon,
Frankrijk

ROSÉ WIJN

Blush Rosé Pinot Grigio 2020, Italië **5,25**
Le Rosé de S' Oliver Sumeire, Frankrijk **5,75**

RODE WIJN

Negroamaro - Domiziano, Italië **5,25**
Tierra de Murillo Crianza-Rioja, Spanje **5,95**
Chianti Biskero Salcheto, Italië **6,25**

BUBBELS

Prosecco Spumante-Loredan Gasparini, Italië
6,25 (glas) **32,50** (fles) • Prosecco Piccolo
Frizante, Mionetto, Italië **9,50** (2 glazen) •
Mimosa **6,95** • Aperol Spritz **8,75**

BUITENLANDS GEDISTILLEERD 6,75

Vodka • Gin • Bacardi • Jack Daniels • Johnny
Walker • Red Label • Licor 43



MENU RESTAURANT

BROOD VAN MENNO SANDWICHES

tot 17:00 uur until 17:00 p.m.

Huis gerookte zalsalade, appel, augurk, platte peterselie.

House smoked salmon salad, apple, gherkin, flat leaf parsley 12,50

Kippendij en paksoi, frisée, chilivlokken, dip van gember en vadouvan.

Chicken thigh and pak choi, frisée, chili flakes, ginger and vadouvan dip 11,95

Runder carpaccio van de DubbelDoel koe, rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip.

Beef carpaccio from the 'DubbelDoel koe', rocket salad, Old Amsterdam cheese, pine nuts and truffle dip 12,25



Gemarineerde tempé met aubergine crème, kastanje champignons en avocado.

Marinated tempeh, eggplant cream, chestnut mushrooms and avocado 11,25

Huisgebakken wafel, streaky bacon, zachtgekookt ei en spicy tomatenconfituur.

House-baked waffle, streaky bacon, soft-boiled egg and spicy tomato jam 12,95

Rundvleeskroketten van Oma Bobs met mosterd (2 st.)

Beef croquettes by Oma Bobs with mustard (2 pcs) 11,95

Hollandse garnalenkroketten van Oma Bobs met limoendip (2 st.)

Dutch shrimp croquettes by Oma Bobs with lime dip (2 pcs) 14,50

**Keuze uit desem- en
meergranenbrood**

*Choise of desem- and multigrain
bread*

SALADES SALADS

V **Paddenstoelensalade met rode ui, spinazie, rode biet, Amsterdamse ui, vinaigrette van honing en gember.**
Mushroom salad with red onion, spinach, beet, Amsterdam pickled onion, vinaigrette of honey and ginger **19,25**

V **Geitenkaassalade, De Meibloem geitenkaas, peer en roodlof.**
Goat cheese salad, De Meibloem goat cheese, pear and redloaf **19,25**

Runder carpaccio salade van de DubbelDoel koe, rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip.
Beef carpaccio salad from the 'DubbelDoel koe', arugula, Old Amsterdam cheese, pine nuts and truffle dip **19,25**

Zuiver tonijnbowl, tabouleh van paddenstoelen, broccolini, kastanje champignon, zoet zure peen, mais, quinoa flakes en pikante dip.
Zuiver tuna bowl, tabouleh of mushrooms, broccolini, chestnut mushroom, sweet and sour carrot, corn, quinoa flakes and spicy dip **19,25** (+ avocado 2,-)

VOORGERECHTEN STARTERS

Beste oester van het moment, parels van bloedsinaasappel.
Best oyster of the moment, pearls of blood orange **3,95**

Runder carpaccio van de DubbelDoel koe, frisée, Old Amsterdam, pijnboompitten en truffeldip.
Beef carpaccio from 'DubbelDoel koe, frisée, Old Amsterdam cheese, pine nuts and truffle dip **13,50**

Aan tafel gerookte zalm, gepofte gele biet met crème en krokant van biet.
Smoked salmon at your table, roasted yellow beet with cream and beet crisp **14,25**

Steak tartaar Zuiver style, rundvlees, augurk, rode ui, platte peterselie en ei dooier.
Steak tartare Zuiver style, beef, gherkin, red onion, flat leaf parsley and egg yolk **13,95**

V **Coeur de boeuf tomaat, vanille, tomberry confituur met tomatenpoeder en roomijs van tomaat.**
Coeur de boeuf tomato, vanilla, tomberry jam with tomato powder and tomato ice cream **12,50**

Soep van de dag, wisselende soep van het seizoen met bijpassend garnituur.
Soup of the day, seasonal soup with matching garnish **8,95**

V **Brood van Menno, dip van paprika en aubergine, boeren roomboter en truffeldip.**
Bread by Menno, dip of bell pepper and eggplant, farmers butter and truffle dip **8,95**

Alle voorgerechten worden geserveerd met mini broodjes en boerenroomboter. All starters are being served with mini rolls and farmhouse butter.

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.

FOOD ALLERGIES

Do you have a food allergy? Please let us know. We deal very carefully with food allergy or food intolerance. However, cross-contamination of allergens can never be excluded 100% in our kitchen. Gluten-free bread has a surcharge of 1,50.

HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Hollandse runderhamburger, brioche bol, oude kaas, augurk, gekaramelliseerde ui en Zaanse mosterd mayonaise.
Dutch beef hamburger, brioche bun, aged cheese, gherkin, caramelized onion and Zaanse mustard mayonnaise **20,50**

Kipsaté, witte kool salade, satésaus en kroepoek.
Chicken satay, white cabbage salad, satay sauce and prawn crackers **21,50**

Vangst van de afslag, crème van geroosterde bloemkool, gekarameliseerde zwarte wortel, salie krokant, Arenkha kaviaar, eekhoorntjesbrood en beurre noisette.
Catch of the day, cream of roasted cauliflower, caramelized black carrot, sage crisp, Arenkha caviar, porcini mushrooms and beurre noisette **24,50**

Biefstuk, geroosterde rode biet, glühwein tomaatjes, krokante paarse aardappel en chimichurri.
Steak, roasted beet, glühwein tomatoes, crispy purple potato and chimichurri **24,95**

V **Udon tempé, paksoi, noedels, krokant van gerookte paprika met een kerrie-kokos saus.**
Udon tempeh, pak choi, noodles, crispy smoked bell pepper with a curry coconut sauce **22,25**

V **Kimchi burger, pretzelbroodje, spicy mango humus, tomaat, taugé en veldsla.**
Kimchi burger, pretzel roll, spicy mango humus, tomato, bean sprouts and lamb's lettuce **21,95**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites of salade of gepofte aardappel met knoflookcrème. Extra garnituur 4,25 per stuk. All main courses are being served with fries or salad or puffed potato with garlic cream. Extra garnish 4,25 per piece.

DESSERTS

Huisgebakken wafel, compote van appel en vanille met kaneel ijs.
Home baked waffle, compote of apple and vanilla with cinnamon ice cream **9,75**

Ijstrio, verschillende smaken huisgemaakte roomijs zwarte oublie, schuim van cacao en yuzu.
Ice cream trio, various flavors of homemade ice cream black oublie, foam of cocoa and yuzu **9,50**

Rabarber met mascarpone, macadamia noten met sorbet van witte chocolade.
Rhubarb with mascarpone, macadamia nuts with white chocolate sorbet **9,95**

Zuiver bonbon of macaron, geserveerd met koffie of thee naar keuze.
Zuiver bonbon or macaron, served with coffee or tea of your choice **6,25**

SERVICETEVREDENHEID

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

SERVICE SATISFACTION

Are you satisfied with our service? You have the possibility to tip the waiters with your (personal) spa wristband.