

DRINKS

KOFFIE

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

THEE

Earl Grey Blue Flower **4,25** • Green Jasmine
Organic **4,25** • Warming Soul Rooibos **4,25**
• Bulletproof **4,25** • Chai Latte Lemongrass
4,50 • Verse muntthee **4,50** • Verse
gemberthee & citroen of sinaasappel **4,50**

SMOOTHIES 7,25

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

ZUIVER LEMONADE 5,75

Fresh Gimber *gember, munt, citroen*
Fresh Elderflower *grapefruit, mint*



7,50

- 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)



Gembershot 3,95

FRISDRANKEN 4.25 (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) 5,50 (0.75 cl)

Chaudfontaine plat of bruisend

BIER

Heineken **vanaf 4,50** • Heineken 0.0% **4,75**
• Texels Skuumkoppe 5,75 **5,75** • Amstel
Radler 2.0% (fles) **4,75** • Amstel Radler 0.0%
(fles) **4,75** • Brand Weizen 0.0% (fles) **4,75**
• DIRNDL Weizen 5,5% **5,75** • 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 **5,75** • Selnia
Central Valley Chardonnay **6,50** • Verdejo
Castelo de Medina, Spanje **7,25** • Abbots &
Delaumy Pay's doc Viogner, Frankrijk **7,50**

WITTE WIJN, RODE WIJN, BRUT 0.0%

Domaine de l' Arjolle Zero Viognier-Sauvignon,
Frankrijk **6,50** • L' arjolle Zero Merlot,
Grenache, Frankrijk **6,50** • Domaine de
l'arjolle zero Brut, Frankrijk **7,25**

ROSÉ WIJN

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

RODE WIJN

Negroamaro - Domiziano, Italië **5,75**
Tierra de Murillo Crianza-Rioja, Spanje **6,50**
Mezzo Valpolicella Classico, Italië **6,95**

BUBBELS

Prosecco Spumante-Loredan Gasparini, Italë
6,95 (glas) **32,50** (fles) • Prosecco Piccolo
Frizante, Mionetto, Italië **9,50** (2 glazen) •
Charles Heidsieck Brut, Frankrijk (glas) **12,95** •
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.

Tonijnsalade, augurk, rode ui, kappertjes, citrus dip.

Tuna salad, gherkin, red onion, capers, citrus dip **13,50**

Kippendij, jalapeño peper, frisee, taugé, sojadressing.

Chicken thigh, jalapeño peppers, frisee, bean sprouts, soy dressing **12,75**

Rundercarpaccio van de 'DubbelDoel koe', rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip.

Beef carpaccio from the 'DubbelDoel koe', arugula, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip **12,95**



Gemarineerde tempé, paksoi, pittige mango hummus, cherrytomaat, kikkererwten en kidneybonen.

Marinated tempeh, pak choi, spicy mango hummus, cherry tomato, chickpeas and kidney beans **12,50**

Huisgebakken wafel, krokante kip, koolsla, donkere agavesiroop.

House-baked waffle, crispy chicken, coleslaw, dark agave syrup **13,50**

Rundvleeskroketten van Oma Bobs met mosterd (2 st.)

Beef croquettes by Oma Bobs with mustard (2 pcs) **12,95**

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

Dutch shrimp croquettes by Oma Bobs with lime dip (2 pcs) **14,95**

**Keuze uit desem- en
meergranenbrood**
Choice of desem- and
multigrain bread

SALADES

SALADS

Salade kippendij, avocado, cherrytomaat, ceasar dressing, zwarte peper croutons.

Chicken salad, avocado, cherry tomato, ceasar dressing, black pepper croutons 19,50

V

Geitenkaassalade, De Meibloem geitenkaas, granaatappel, radijs.

Goat cheese salad, De Meibloem goat cheese, pomegranate, radish 19,50

Rundercarpaccio salade van de ‘DubbelDoel koe’, rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip.

Beef carpaccio salad from the ‘DubbelDoel koe’, arugula, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip 19,50

Zuiver tonijnbowl, rode quinoa, bimi, cherrytomaat, witlof, veldsla, mais, hummus.

Zuiver tuna bowl, red quinoa, bimi, cherry tomato, chicory, corn salad, corn, hummus 19,25 (+ ½ avocado 2,-)

VOORGERECHTEN

STARTERS

Beste oester van het moment, relish van de chef.

Best oyster of the moment, chef’s relish 3,95

Rundercarpaccio van de ‘DubbelDoel koe’, frisée, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip.

Beef carpaccio from ‘DubbelDoel koe’, frisée, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip 13,95

Zalm ceviche, tijgermelk, aardappel, tomaat, komkommer, radijs.

Ceviche of salmon, tiger milk, potato, tomato, cucumber, radish 14,75

Steak tartaar Zuiver style, rundvlees, augurk, rode ui, platte peterselie en ei dooier.

Steak tartare Zuiver style, beef, gherkin, red onion, mustard and egg 14,25

V

Watermeloen tataki, waterkers salade, ijs van karnemelk, macadamia crumble.

Tataki of watermelon, watercress salad, buttermilk ice cream, macadamia crumble 13,25

Soep van de dag, wisselende soep van het seizoen met bijpassend garnituur.

Soup of the day, seasonal soup with matching garnish 9,50

V

Brood van Menno, hummus, boerenroomboter, truffeldip.

Bread by Menno, hummus, farmer’s butter, truffle dip 9,25

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

ALLERGIEËN

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

ALLERGIES

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

SERVICETEVREDENHEID

Ben je tevreden over onze service? Je hebt de mogelijkheid om de bediening met een (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.

DESSERTS

Vol passie: taartje van zanddeeg, cremeux van passievrucht, meringue.

Cake of shortbread, cremeux of passion fruit, meringue 11,00

Peer van “eigen boom”, vanille, karamel.

Pear, vanilla, caramel 11,50

Huisgebakken wafel, compote van blauwe bes, boeren yoghurtijs.

Home baked waffle, blueberry compote, farmer’s yogurt ice cream 10,25

Ijstrio, verschillende smaken huisgemaakt roomijs, lemon curd, gesuikerde pinda’s.

Ice cream trio, various flavors of homemade ice cream, lemon curd, sugared peanuts 10,00

Zuiver bonbon of macaron, geserveerd met koffie of thee naar keuze.

Zuiver bonbon or macaron, served with coffee or tea of your choice 6,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites of salade of gepofte aardappel met knoflookcrème. Extra’s: Garnituur €4,50. Sauzen (ketchup, sate saus, truffelmayonaise) €0,60. All main courses are being served with fries or salad or puffed potato with garlic cream. Extra: Garnish €4,50 per piece. Sauces (ketchup, satay sauce, truffle mayonnaise) €0,60.