

DRINKS

KOFFIE

Cafe crème **3,95** • Cappuccino **4,25** •
Koffie verkeerd **4,50** • Latte macchiato
4,50 (*optioneel: haver- of sojamelk + 0,50*)
• Espresso **3,50** • Espresso doppio **4,75** •
Warme Chocomel **4,25** • Frozen cappuccino
vanaf **6,25** • Irish Coffee **9,75** • Spanish
Coffee **9,75** • 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 **4,95** • Bio appelsap **4,25** •
Tomatensap **4,25** • Yoghurt met vruchtensap
4,95 • Karnemelk met vruchtensap **4,95** •
Melk/karnemelk **2,95**

ZUIVER LEMONADE 6,50

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

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 4,95

Creative tonic • Yuzu tonic • Ginger beer •
Ginger ale

WATER 3,95 (0.5 cl) 6,25 (0.75 cl)

Chaudfontaine plat of bruisend

BIER

Heineken **4,50** • Heineken 0.0% **4,95** • Texels
Skuumkoppe **5,95** • Texels Skuumkoppe 0.0%
(fles) **4,95** • Amstel Radler 2.0% (fles) **4,95**
• Amstel Radler 0.0% (fles) **4,95** • Brand
Weizen 0.0% (fles) **4,95** • DIRNDL Weizen
5,5% **6,25** • FEEKS Blond 6% (fles) **6,25** •
NAECKTE NON Dubbel 7,5% (fles) **6,25** •
NIMF Tripel 8,5% (fles) **6,50**

WITTE WIJN

Pinot Grigio Madregale, Italië **5,95**
Selnia Central Valley Chardonnay **6,75**
Verdejo Castelo de Medina, Spanje **7,50**
Abbots & Delaunay Pay's doc Viogner,
Frankrijk **7,95**

ROSÉ WIJN

Blush Rosé Pinot Grigio 2020, Italië **5,95**
Le Rosé de S' Oliver Sumeire, Frankrijk **6,25**

RODE WIJN

Negroamaro - Domiziano, Italië **5,95**
Tierra de Murillo Crianza-Rioja, Spanje **6,95**
Mezzo Valpolicella Classico, Italië **7,25**

BUBBELS

Prosecco Spumante-Loredan Gasparini, Italë
7,25 (glas) **37,50** (fles) • Prosecco Piccolo
Frizante, Mionetto, Italië **9,50** (2 glazen) •
Charles Heidsieck Brut, Frankrijk (glas) **12,95** •
Mimosa **7,25** • Aperol Spritz **9,95**

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**

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.

Makreelsalade, augurk, ui, venkel, radijs.

Mackerel salad, pickle, onion, fennel, radish. 13,95

Pulled chicken, Griekse yoghurt, augurk, knoflook, bosui.

Pulled chicken, Greek yogurt, pickle, garlic, spring onion. 13,95

Runderpastrami, rucola, lauwarme zuurkool, truffelkaas.

Beef pastrami, arugula, lukewarm sauerkraut, truffle cheese. 13,95

Avocado, hummus van rode biet, gekookt ei.

Avocado, red beet hummus, boiled egg. 13,95

Huisgebakken wafel, krokante kip, koolsla, donkere agavesiroop.

Home-made waffle, crispy chicken, coleslaw, dark agave syrup. 14,95

Rucola geitenkaaskroketter van Oma Bobs met een dip van saffraan (2 st.)

Arugula goat cheese croquettes by Oma Bobs with a dip of saffron 14,95

Rundvleeskroketter van Oma Bobs met mosterd (2 st.)

Beef croquettes by Oma Bobs with mustard (2 pcs) 13,95

**Keuze uit zuurdesembrood
en een meergranenbol**
Choice of sourdough bread
and a multigrain bun



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

SALADES *SALADS*

Rundvleesreepjes, taugé, pinda's, soja yuzu dressing.
Beef strips, bean sprouts, peanuts, soy yuzu dressing. **21,50**

V **Tempé, paddenstoelen, peer, zonnebloempitten.**
Tempe, mushrooms, pear, sunflower seeds. **19,95**

Rundercarpaccio van de ‘DubbelDoel koe’, rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip.
Beef carpaccio from the ‘DubbelDoel koe’, arugula, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip. **21,50**

Zuiver zalmbowl, boekweit, tuinbonen, erwten, bimi, veldsla, pompoen, frisse sojadip.
Zuiver salmon bowl, buckwheat, broad beans, peas, bimi, corn salad, pumpkin, fresh soy dip. **22,50**
(+ ½ avocado 2,50)

VOORGERECHTEN *STARTERS*

Beste oester van het moment, keuze uit: sjalot en rode wijnazijn of lychee granité en rode peper.
Best oyster of the moment, choice of: shallot and red wine vinegar or lychee granité and red pepper. **4,75**

Rundercarpaccio van de ‘DubbelDoel koe’, frisée, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip.
Beef carpaccio from ‘DubbelDoel koe’, frisée, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip. **14,50**

Zalmtataki, hazelnoot, avocado crème, sweet and spicy sojasaus.
Salmon tataki, hazelnut, avocado cream, sweet and spicy soy sauce. **14,95**

Arancini, risotto, tomaat, serrano ham, parmezaanse kaas, saffraan dip.
Arancini, risotto, tomato, serrano ham, parmesan cheese, saffron dip. **14,50**

V **Tartaar van rode biet, doperwten crème, mascarpone, pecannoten, aceto balsamico.**
Tartare of red beetroot, pea cream, mascarpone, pecan nuts, aceto balsamico. **14,50**

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. **9,50**

Alle voorgerechten worden geserveerd met een mini broodje en boerenroomboter.
All starters are being served with a mini roll and farmer's butter.

HOOFDGERECHTEN *MAIN COURSES*

Hollandse runderhamburger, brioche bol, oude kaas, augurk, gekarameliseerde ui, Zaanse mosterd mayonaise.
Dutch beef hamburger, brioche bun, aged cheese, pickle, caramelized onion, Zaanse mustard mayonnaise. **21,50**

Kipsaté, kimchi koolsalade, satésaus en kroepoek.
Chicken satay, kimchi coleslaw, satay sauce and prawn crackers. **22,50**

Vangst van de afslag, aardappel, tartaar van prei en paling, beurre blanc.
Catch of the day, potato, tartare of leek and eel, beurre blanc. **26,00**

Biefstuk, kastanje crème, schorseneren, paddenstoel, madeira jus.
Steak, chestnut cream, salsify, mushroom, madeira gravy. **26,50**
(+ verse zwarte truffel/fresh black truffle 4,00)

V **Ravioli, bloemkool, beurre noisette, hazelnoot, parmezaanse kaas.**
Ravioli, cauliflower, beurre noisette, hazelnut, parmesan cheese. **22,50**
(+ verse zwarte truffel/fresh black truffle 4,00)

V **Vegetarische burger, pretzelbroodje, veldsla, paddenstoel, taugé, hummus.**
Vegetarian burger, pretzel bun, corn salad, mushroom, bean sprouts, hummus. **21,50**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites of salade of gepofte aardappel met knoflookcrème.
Extra's: Garnituur €4,95. Sauzen (ketchup, sate saus, truffelmayonaise) €0,75.
All main courses are being served with fries or salad or puffed potato with garlic cream. Extra: Garnish €4,95 per piece. Sauces (ketchup, satay sauce, truffle mayonnaise) €0,75.

DESSERTS

Omelette flambée, biscuit, bourbon vanille-ijs, meringue, ananas.
Omelette flambée, biscuit, bourbon vanilla ice cream, meringue, pineapple. **12,50**

Cocktail dessert, witte chocolademousse, Baileys granita, pretzel.
Cocktail dessert, white chocolate mousse, Baileys granita, pretzel. **11,25**

Huisgebakken wafel, morellen kersen, mascarpone ijs.
Home-made waffle, morello cherries, mascarpone ice cream. **11,25**

Ijstrio, verschillende smaken huisgemaakt ijs.
Ice cream trio, various flavours of homemade ice cream. **11,00**

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**

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 a food allergy? Please let us know. We are very careful with food allergies 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.

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.