

BROOD VAN MENNO

tot 17.00 uur
until 5 p.m.

SANDWICHES

Krabsalade: grapefruit, bieslook, cocktailsaus – 13.95
Crab salad: grapefruit, chives, cocktail sauce

Filet Américain: Parmezaanse kaas, pijnboompitten, Zeedijksaus – 13.95
Filet Américain: Parmesan cheese, pine nuts, 'Zeedijk' sauce

✔ **Oudhollandse superieure kaas: komkommer, preikiemen, pompoenpitten, honingmosterddip – 13.95**
Old Dutch superior cheese: cucumber, leek sprouts, pumpkin seeds, honey mustard dip

Wafel, ijsbergsla, bacon, krokante kip, maplesiroop – 14.95
Waffle, Iceberg lettuce, bacon, crispy chicken, maple syrup

Rundvleeskroketten van Oma Bobs, mosterd 2 st. – 13.95
Beef croquettes by 'Oma Bobs', mustard (2 pcs)

✔ **Kaas-rucola kroketten van Oma Bobs, truffeldip 2 st. – 13.95**
Cheese and arugula croquettes by 'Oma Bobs', truffle dip (2 pcs)

SALADES

SALADS

✔ **Pastasalade met zwarte olijven, tomaat, komkommer, feta, krokante pita, tzatzikidressing – 20.50**
Pasta salad with black olives, tomato, cucumber, feta, crispy pita, tzatziki dressing

Carpaccio van de 'Dubbeldoel koe', rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten, truffeldip – 21.50
Carpaccio of 'Dubbeldoel koe', arugula, Old Amsterdam cheese, pine nuts, truffle dip

Zuiver bowl zalm, quinoa, veldsla, maïs, sumak, granaatappelpitten, hummus – 22.50
Zuiver bowl with salmon, quinoa, corn salad, corn, sumac, pomegranate seeds, hummus

Supplement: ½ avocado – 2.50

VOORGERECHTEN

STARTERS

Carpaccio van Noord Hollands rund, truffeldip, frisée, Old Amsterdam, pijnboompitten – 15.25

Carpaccio of North Holland beef, truffle dip, frisée, Old Amsterdam, pine nuts

Gebrande tonijn, sesamdip, komkommer, oesterblad – 15.50

Roasted tuna, sesame dip, cucumber, oyster leaf

Oosterse steak tartaar, nori, sojadip – 15.50

Oriental steak tartare, nori, soy dip



Romanesco, zoetzure rode ui, vegan Greek white, pompoenpit, granaatappelpitten – 14.50

Romanesco, sweet and sour red onion, vegan Greek white 'cheese', pumpkin seed, pomegranate seeds

Wisselende soep van het seizoen met bijpassend garnituur – 9.50

Seasonal soup with matching garnish



Brood van Menno, aioli, hummus, boerenroomboter – 9.95

Bread by Menno, aioli, hummus, traditional farm butter

OESTERS

OYSTERS

Beste oester van het moment: – 5.75 per stuk

Best oyster at the moment: – 5.75 per piece

Aziatische oester, gember, sojasaus, citroengras

Asian oyster, ginger, soy sauce, lemongrass

Frozen Spicy, limoengranita

Frozen Spicy, lime granita

Klassieke oester, rode wijnazijn, sjalot

Classic oyster, red wine vinegar, shallot

HOOFDGERECHTEN

MAIN COURSES

Hollandse runderhamburger, brioche bol, oude kaas, augurk, gekaramelliseerde ui, tomaat, Zaanse mosterdmayonaise – 20.50
Dutch beef burger, brioche bun, aged cheese, pickles, caramelized onion, tomato, Zaanse mustard mayonnaise

Kipsaté, pikante koolsalade, satésaus, kroepoek – 20.50
Chicken satay, spicy cabbage salad, satay sauce, prawn crackers

✔ Ravioli, bleekselderij, citroen, ricotta, lauwarme yoghurt – 20.50
Ravioli, celery, lemon, ricotta, lukewarm yogurt

✔ Brick blauwe kaas, roodlof, peer, bospeen, gorgonzola, honing-granaatappelvinaigrette – 21.95
Brick blue cheese, endive, pear, carrot, gorgonzola, honey-pomegranate vinaigrette

CHEF'S SPECIALS

Entrecote graan gevoerd, crème van aubergine, bospeen, krokante ui, bearnaisesaus – 28.50 (meerprijs 6.50 bij 2-gangen)
Grain-fed entrecote, aubergine cream, baby carrots, crispy onion, béarnaise sauce

Vangst van de afslag, prei, radijs, mosterdkaviaar, miso beurre blanc – 26.50 (meerprijs 5.00 bij 2-gangen)
Catch of the day, leek, radish, mustard caviar, miso beurre blanc

Biefstuk, suikermais, emulsie van kropsla, pepersaus – 24.50 (meerprijs 5.00 bij 2-gangen)
Steak, sweet corn, lettuce emulsion, pepper sauce

SERVICETEVRDENHEID/SERVICE SATISFACTION

Bent u tevreden over onze service? U heeft de mogelijkheid om bij de bediening met uw persoonlijke spabandje fooi te geven.

Are you satisfied with our service? You have the option to leave a tip with your personal wristband.

SIDES

✔ Frites met mayonaise – 5.25
Fries with mayonnaise

✔ Frites met truffeldip en Parmezaanse kaas – 7.25
Fries with truffle dip and Parmesan cheese

✔ Pofaardappel, aioli – 4.50
Baked potato with aioli

✔ Maisribs, dip van zure room, 3 st. – 6.25
Corn ribs, sour cream dip

Gevulde pofaardappel, pulled chicken, jalapeño, kaas – 9.95
Stuffed baked potato, pulled chicken, jalapeño, cheese

Gevulde pofaardappel, zalm, dille, crème fraîche, kaas – 9.95
Stuffed baked potato, salmon, dill, crème fraîche, cheese

✔ Salade van het seizoen – 4.50
Seasonal salad

Extra saus, ketchup, satésaus, truffelmayonaise – 1.00
Extra sauce, ketchup, satay sauce, truffle mayonnaise

DESSERTS

Hollandse vanille crème anglaise, biscuit, viooltjes, passie sorbet – 11.75
Dutch vanilla crème anglaise, biscuit, violets, passion sorbet

Huisgebakken wafel, ananas compote, kokosijs – 12.50
Homemade waffle, pineapple compote, coconut ice cream

Frambozen en champagne, vanille/champagne crèmeux, frambozen crumble, granaatappel – 12.50
Raspberry and champagne, vanilla/champagne crèmeux, raspberry crumble, pomegranate

IJstrio, huisgemaakt ijs, chocolade popcorn, Vene Cress – 11.95
Ice cream trio, homemade ice cream, chocolate popcorn, Vene Cress – 11.95

Zuiver bonbon of macaron – 2.00
Zuiver bonbon or macaron – 2.00

DRANKEN

DRINKS

KOFFIE

Café crème - 3.95
Cappuccino - 4.25
Flat white - 4.75
Cortado - 3.75
Koffie verkeerd - 4.50
Latte macchiato - 4.50
Espresso - 3.50
Espresso Doppio - 4.75
Warme chocomel - 4.25
Spanish Coffee - 9.25
Irish Coffee - 9.25

THEE

Earl grey - 4.25
Bulletproof - 4.25
Rooibos - 4.25
Groen jasmijn - 4.25

Verse muntthee - 4.50
Verse gemberthee - 4.50
Chai latte - 4.50
Matcha latte - 5.25

Optioneel: haver- of sojamelk + 0.50

SMOOTHIES 7.50

Tropical Tango | mango, meloen, ananas, kiwi, appel

Jungle Juice | aardbei, mango, bosbes, açai, appel

Super Green | spinazie, avocado, appel, limoen, tarwegras, spirulina

JUICES

Jus d' orange - 4.95
Appelsap - 4.25
Tomatensap - 4.25
Yoghurt/sap - 4.95
Karnemelk/sap - 4.95
Melk - 2.95
Karnemelk - 2.95

sapje 7.50

100% organic, puur, raw & slowjuiced | 400 gram groenten & fruit in één sapje.

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

Gembershot - 3.95

DRANKEN

DRINKS

FRISDRANKEN

Coca Cola - 4.25
Coca Cola Zero - 4.25
Coca Cola 0,33 - 5.75
Coca Cola Zero 0,33 - 5.75
Fuze tea sparkling - 4.25
Fuze tea green - 4.25
Rivella - 4.25
Cassis - 4.25
Sprite - 4.25
Fanta - 4.25

ROYAL BLISS

Tonic - 4.95
Ginger beer - 4.95
Ginger ale - 4.95
Bitter lemon - 4.95

WATER

Zuiver water plat/bruisend 0,70l - 5.95
Chaudfontaine blauw/rood 0,50l - 3.95

BATU KOMBUCHA 5.95

BATU Kombucha is een door natuurlijke vergisting verkregen frisdrank en is 100% biologisch, vegan, glutenvrij en suikervrij.

Lime mint

Passion fruit hop

ZUIVER LEMONADE 6.75

Onze huisgemaakte Zuiver Lemonade is verfrissend en perfect om uw spa dag compleet te maken.

Fresh Gimber | gember, munt, citroen

Fresh Raspberry | framboos, munt, citroengras

DRANKEN

DRINKS

WITTE WIJNEN

Casa Giona Pinot Grigio delle Venezie
6.25/31.25
Nieuwe trek Western Cape Vatgegist
Chardonnay 6.50/32.50
Huber Traisental Rosenstock Grüner
Veltliner 7.25/36.25
Von der Mark-Walter Baden
Weisserburgunder 7.50/37.50

ROSÉ WIJNEN

Cantina Cardeto Umbria Matile Pinot
Grigio Blush – 6.25/31.25
Famille Sumeire le rosé de S –
6.50/33.50

RODE WIJNEN

Nieuwe Trek Western Cape Pinotage
6.25/31.25
Domaine de L'arjolle Cotes Limited
Cabernet-Merlot-Syrah 6.50/32.50
Van der Mark-Walter baden
Spätburgunder 7.95/39.75

0.0% WIJNEN

L' Arjolle Côtes de Thongue Viogner –
Sauvignon – 6,50
L' Arjolle Côtes de Thongue Merlot –
Grenache rouge – 6.50
L' Arjolle Côtes de Thongue Sauvignon-
Viogner zero sparkling – 7.25

BUBBELS

Loredon gasparini Asolo prosecco
spumante -7.25
Piccolo prosecco – 9.50
Charles Heidsick Champagne Brut
reserve – 12.95
Mimosa – 7.25
Aperol Spritz – 9.95

BIEREN

Heineken tap – 4.95
Heineken 0.0% tap – 4.95
Texels van het moment tap -5.95
Radler – 4.95
Radler 0.0% – 4.75
Texels Skuumkoppe 0,0% – 4.95
Brand Weizen 0.0% – 4.95

COCKTAILS

Pornstar Martini – 11,95
Espresso Martini – 11,95
Bring me back to Bali – 11,95
Cocktail special – 11.95
Cocktail 0.0% – 11,95

ALCOHOLISE SPIRITS

Gin, Rum, Whisky, Vodka – 6.75

naeckte
brouwers

Dirndl Weizen 5.5% tap – 6.25
Feeks Blond 6% fles – 6.25
Non Dubbel 7.5% fles – 6.50
Nimf Tripel 8.5% fles – 6.75

Naeckte Brouwers is een ambachtelijke
brouwerij die pure, ongefiltreerde
bieren brouwt met traditionele en
natuurlijke ingrediënten. Authentiek,
vol van smaak en met karakter.