

de kruidenier

RESTAURANT

DINER

17:00-22:00

VOORGERECHTEN

Uien Consommé V 14,- 
Lente-ui - Zilverui - Prei - Snijboon

Koolrabi V 15,-
Peterselie - Gele Courgette
Oranjabloesem - Boekweit (optie lardo +1)

Mossel 16,-
Garnaal - Kruidensla - Venkel - Croutons

Vijg V 15,-
Doperwten - Snijbiet - Daslook
Gele biet - Robiola

Voorgerecht van de week 15,-
Chef's keuze

Gerookte rettich 15,- 
Alfalfa - Tighurt - Zonnebloempitjes
Mierikswortel

DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Rabarber V 12,-
Meringue - Creme Suisse - Aardbeien

Kaasplateau V 15,-
Kweeper - Noten - Pane Carasau

Rozenwater-mousse V 12,-
Violtjes - Za'atar - Limoen - Sesam

Nectarine V 12,- 
Notencreme - Praline - Grapefruit

Espresso Martini V 14,-

Bonbon van Patisserie Hendriks 2,5,-

HOOFDGERECHTEN

Spitskool V 24,- 
Raapstelen - Piemontons
Spinazie - Pompoenpitjes

Asperges V 24,-
Farro - Brokkel kaas
Kappertjes - Ei - Amandelen

Vis van de week 25,-
Chef's keuze

Lamsschenkel 25,-
Savooiekool - Lamsoor - Charmoula - Pistache

Kalfsribeye 26,-
Jus van zwarte knoflook - Meiknol
Groene asperge - Laurier aardappel


4 gangen menu 51,-
Wijnarrangement (3 glazen) 25,-
Wijnarrangement alleen te bestellen met
een 4 gangen menu


BORRELHAPJES

Venkelsalami 9,-

Ingelegde Ansjovis 5,-

Baba ganoush en labaneh met flatbread V 8,-

Spaanse Gordal olijven V 5,- 

Artisjok met Ajo blanco 13,- 

Oesters 3,5,- ps.

Blikje Ingelegde mosselen of Inktvis 5,-

Gemarineerde Spaanse pepers V 8,- 

Bitterballen of Vegetarische bitterballen 6,50,-

Meld het altijd als u allergieën heeft

de kruidenier

RESTAURANT

LUNCH

12:00-16:00

FLATBREAD TOAST 15,-

Gorgonzola Dolce V

Persillade - Noten

Venkel salami en Pecorino

Persillade - Noten

Tallegio V

Persillade - Noten

FLATBREADS 14,-

Hummus V

Charmoula - Cherrytomaat - Aubergine

Zalmbuik rilette

Zilverui - Kappertjes - Gele Courgette

Vega Shoarma V

Oesterzwam - Tahini - Baharat
Koriander - Sumac ui - Labneh

BORRELHAPJES

12:00-22:00

Venkel Salami 9,-

Ingelegde ansjovis 5,-

Baba ganoush en labneh met flatbread V 8,-

Spaanse Gordal olijven V 5,- 

Artisjok in witte balsamico V 8,- 

Oesters 3,5,- per stuk.

Blikje met ingelegde mosselen of inktvis 5,-

Gemarineerde Spaanse Pepers V 8,- 

Bitterballen of vegetarische bitterballen

2 of 3 keuze menu

2 gangen voor 33,-

3 gangen voor 40,-

Meld altijd als u allergiën heeft

À LA CARTE LUNCH MENU

12:00-16:00

VOORGERECHTEN

Uien Consommè V 14,-

Lente ui - Zilverui - Prei - Snijboon

Koolrabi V 15,-

Peterselie - Gele courgette
Kruidensla - Boekweit - (optie lardo +1)

Mossels 16,-

Hollandse garnalen - Kruidensla - Venkel - Croutons

Gerookte rettich V 15,-

Alfalfa - Tighurt - Zonnenbloem pitjes - Mierikswortel

HOOFDGERECHTEN

Spitskool V 24,-

Raapstelen - Piemontons - Spinazie - Pompoen pitjes

Vis van de week 25,-

Chefs keuze

Kalfs ribeye 26,-

Zwarte knoflook jus - Meiknol
Savoie kool - Laurier aardappel

DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Rabarber V 12,-

Merengue - Creme Suisse - Aardbeien

Nectarine V 12,-

Notencreme - Praline - Grapefruit 