

de kruidenier

RESTAURANT

DINER

17:00-22:00

VOORGERECHTEN

Consommé van komkommer V 14,-
Crouton - Wilde kruiden - Boekweit



Pulpo 15,-
Skordalia - Caponata - Walnoot

Makreel 16,-
Rettich - Zhug - Kersen - Sesam

Rode biet V 15,-
Geiten yoghurt - Pecannoot
Gerookte ui - Dille

Voorgerecht van de week 15,-
Chef's keuze



La Ratte aardappel 15,-
Spitskool - Artisjok - Sjalotten
Hazelnoot - Sinaasappel - Andijvie



DESSERT

Pastel de Nata 5,-

Pavlova V 12,-
Dolce de leche curd - Olive oil
Red fruit - Rosé pepper

Kaasplateau V 15,-
Kweeper - Pane Carasau

Watermeloen V 12,-
Witte balsamico - Pistache - Grapefruit



Abrikoos V 12,-
Bloesem - Kumquat - Macadamia

Espresso Martini V 14,-

Bonbon van Patisserie Hendriks 2,5,-

HOOFDGERECHTEN

Tomaat Coeur de Boeuf V 24,-
Romesco - Raapstelen - Quinoa - Courgette



Stracciatella V 24,-
Little gem - Druiven - Punt paprika - Farro

Vis van de week 25,-
Chef's keuze

Basse-Côte 30,- pp Va. 2 Personen
Jus - Zilver ui - Groene asperge - Bimi

Zacht gegaarde Iberico 26,-
Bramen salsa - Fregola - Venkel

4 gangen menu 51,-

Wijnarrangement* (3 glazen) 25,-

*Wijnarrangement alleen te bestellen i.c.m. 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 V 13,-



Oesters 3,5,- ps.

Blikje Ingelegde mosselen of Inktvis 5,-

Gemarineerde Spaanse pepers V 8,-



Bitterballen of Vegetarische bitterballen 7,-

Meld altijd als u allergiën heeft

de kruidenier

RESTAURANT

LUNCH

12:00-16:00

FLATBREAD TOSTI'S 15,-

Gorgonzola Dolce V

Persillade - Noten

Venkel salami en Pecorino

Persillade - Noten

Tallegio V

Persillade - Noten

FLATBREADS 14,-

Hummus V

Zhug - Cherrytomaat - Artisjok

Makreel salade

Zilverui - Rode pepers - Rettich

Vega Shoarma V

Oesterzwam - Tahini - Baharat
Koriander - Sumac ui - Labneh

BORRELHAPJES

12:00-22:00

Venkel Salami 9,-

Ingelegde ansjovis 5,-

Baba ganoush en labaneh met flatbread V 8,-

Spaanse Gordal olijven V 5,- 

Artisjok met ajo blanco V 13,- 

Oesters 3,5,- p.st.

Blikje met ingelegde mosselen of inktvis 5,-

Gemarineerde Spaanse Pepers V 8,- 

Bitterballen of vegetarische bitterballen 7,-

À LA CARTE LUNCH MENU

VOORGERECHTEN

Komkommer consommé V 14,-

Croutons - Wilde kruiden - Boekweit

Rode biet V 15,-

Geiten yoghurt - Pecannoot - Gerookte ui - Dille

Pulpo 16,-

Skordalia - Caponata - Walnoot

La Ratte aardappel V 15,-

Spitskool - Artisjok - Sjalotten
Hazelnoot - Sinaasappel - Andijvie

HOOFDGERECHTEN

Tomaat Coeur de Boeuf V 24,-

Romesco - Raapstelen - Quinoa - Courgette

Vis van de week 25,-

Chefs keuze

Zacht gegaarde Iberico 26,-

Bramen Salsa - Fregola - Venkel

DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Pavlova V 12,-

Dolce de leche hangop - Olijf olie
Rood fruit - Rose peper

Watermeloen V 12,-

Witte balsamico - Pistache - Grapefruit

Keuzemenu

2 gangen voor 33,-

3 gangen voor 40,-

Meld altijd als u allergiën heeft