

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,-

Pompoen crème V



Balsamico ui - Pompoenpit - Artisjok

Makreel salade

Rode pepers - Cebolita's

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,-

Italiaans groene olijven V 5,-



Haring kaviaar met Pana Carasao 10,-

Oesters 3,5,- p.st.

Artisjok, Cebolitas en Spaanse Pepers V 8,-



Bacalao 7,-

Gorgonzola, Pecan noten en Pana Carasao 8,-

À LA CARTE LUNCH MENU

VOORGERECHTEN

Soep van prei V 14,-

Zwarte knofook - Croutons - Wilde kruiden - Zilveruitjes



Koningsboleet V 17,-

Aardpeer - Cèpes - Mosterdzaad
Lavas - Amandelen



Gerookte paling 25,-

Kropsla - Appel - Bleekselderij - Radijs
Riesling - Peterselie

Andijvie V 17,-

Gerookte sjalotten - Brokkel kaas - Bloemkool
Hazelnoot - Gepekeld citrus

HOOFDGERECHTEN

Knolselderij V 25,-

Vegan jus - Veenbessen - Portobello - Spruitjes



Vis van de week 26,-

Chefs keuze

Wild zwijn 29,-

Uien - Rode Biet - Cavolo Nero - Kastanje - Vijgen

DESSERTS

Pastel de Nata V 5,-

Bonbon van Patisserie Hendriks V 2,5,-

Vegan chocolade ganache V 12,-

Koffie - Kastanje - Anijs - Macadamia



Mandarijn V 12,-

Brioche - Kaneel - Pistache - Citroen

Keuzemenu

2 gangen voor 38,-

3 gangen voor 45,-

Meld altijd als u allergiën heeft

de kruidenier

RESTAURANT

DINER

17:00-22:00

VOORGERECHTEN

Soep van prei V 14,-

Zwarte knoflook - Croutons
Wilde kruiden - Zilveruitjes



Gerookte paling 25,-

Kropsla - Appel - Bleekselderij
Radijs - Riesling - Peterselie

Andijvie V 17,-

Gerookte sjalotten - Brokkel kaas - Bloemkool
Hazelnoot - Gepekeld citroen

Aardappel risotto V 17,-

Saffraan - Pompoen - Sinaasappel
Vijgenblad - Kataifi



Voorgerecht van de week 17,-

Chef's keuze

Koningsboleet V 17,-

Aardpeer - Cêpes - Mosterdzaad
Lavas - Amandelen



DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Parelgort V 12,-

Witte chocolade - Olijfolie
Popcorn - Pitten praliné

Kaas plateau V 15,-

Kweeper - Pane Carasau - Noten

Vegan chocolade ganache V 12,-

Koffie - Kastanje - Anijs - Macadamia



Mandarijn V 12,-

Brioche - Kaneel - Pistache - Citroen

Espresso Martini V 14,-

Bonbon van Patisserie Hendriks 2,5,-

HOOFDGERECHTEN

Knolselderij V 25,-

Vegan jus - Veenbessen
Portobello - Spruitjes



Schorseneren V 26,-

Truffel - Trompet de la mort - Spinazie
Chanterelle - Peer - Parmezaanse kaas

Vis van de week 26,-

Chef's keuze

Hele wilde eend voor 2 personen 35,- p.p

Pastinaak - Wit- en roodlof - Waterkers
Pied de Mouton - Jus - Spar olie

Wild zwijn 29,-

Uien - Rode biet - Cavolo nero
Kastanje - Vijgen

*4 gangen chef's keuze menu 55,-
Wijn arrangement (3 glazen) 24,-
OPTIE VOOR TRUFFEL SUPPLEMENT: Dagprijs*

BORRELHAPJES

Haring kaviaar met Pane Carasau 10,-

Ingelegde ansjovis 5,-

Baba ganoush en labaneh met flatbread V 8,-

Italiaanse groene olijven V 5,-



Oesters 3,5,- per stuk.

Maandag t/m Donderdag happy
hour 15:00/18:00. ps 1,75,-

Artisjok, cebolitas & Spaanse pepers V 10,-



Bacalao 7,-

Venkelsalami 9,-

Gorgonzola Dolce met Pane Carasau V 8,-

Meld altijd als u allergien heeft! We hebben een allergenenkaart.