


de kruidenier

RESTAURANT

DINER

17:00-22:00

VOORGERECHTEN

Witte bonen brûlée V 16,- 

Groene asperge - Saffraan
Lavas - Waterkers - Amandel

Coquille 25,-

Aardpeer - Laurier - Trompet de la mort

Rode bieten V 17,- 

Mierikswortel - Witte ui
Veenbes - Boekweit - Spar olie

Schorseneren V 19,-

Parmezaanse kaas - Peer
Winterpostelein - Truffel

Voorgerecht van de week 17,-

Chef's keuze

Knolselderij flensje V 16,-

Kastanje - Pecannoot - Koffie
Cepes - Duxelle

DESSERTS

Pastel de Nata 5,-

Druiven terrine V 13,-

Yoghurt - Rozijnen - Za'atar - Vijgenblad

Kaas plateau V 15,-

Kweeper - Pane Carasau - Noten

Vegan chocolade ganache V 13,- 

Blauwe bessen - Rode wijn
Vanille - Zwarte rijst

Mandarijn V 13,-

Brioche - Kaneel - Pistache

Espresso Martini V 14,-

Bonbon van Patisserie Hendriks 2,5,-

HOOFDGERECHTEN

Verschillende kolen V 26,- 

Koolraap - Whiskey - Hazelnoot dukkah

Comté en witlof V 26,-

Kataifi - Sjalot - Venkel - Walnoot - Calvados

Vis van de week 28,-

Chef's keuze

Fazant 32,-

Zuurkool - Gevogelte jus
Aardpeer - Pied de mouton

Kalfsschenkel 30,-

Winterpeen - La Ratte - Cavolo nero
Zilverui - Bleekselderij - Prei

4 gangen chef's keuze menu 56,-
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,- 

Venkelsalami 9,-

Gorgonzola Dolce met Pane Carasau V 8,-

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

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,-

Witte bonen 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,- 

Gorgonzola en Pana Carasao 8,-

À LA CARTE LUNCH MENU

VOORGERECHTEN

Witte bonen brûlée V 16,-

Groene asperge - Saffraan
Lavas - Waterkers - Amandel

Knolselderij flensje V 16,-

Kastanje - Pecannoot - Koffie
Cepes - Duxelle

Coquilles 25,- +2,- bij keuze menu

Aardpeer - Laurier - Trompet de la mort

Roden bieten V 17,-

Mierikswortel - Witte ui
Veenbes - Boekweit - Spar olie

HOOFDGERECHTEN

Verschillende kolen V 26,-

Koolraap - Whiskey - Hazelnoot dukkah

Vis van de week 27,-

Chefs keuze

Fazant 32,-

Zuurkool - Gevogelte jus
Aardpeer - Pied de mouton

DESSERTS

Pastel de Nata V 5,-

Bonbon van Patisserie Hendriks V 2,5,-

Vegan chocolade ganache V 13,- 

Blauwe bessen - Vanille - Zwarte rijst

Mandarijn V 13,-

Brioche - Kaneel - Pistache - Citroen

Keuzemenu

2 gangen voor 39,-

3 gangen voor 46,-

Meld altijd als u allergiën heeft