



Lunchkaart



Verzameling

(vanaf 2 personen)

De verzameling is standaard samengesteld uit diverse koude en warme gerechten: *Diverse charcuterie, carpaccio's, twee soorten visgerechten, Mediterraanse kaas, kroketjes, een klein soepje, kaasfondue, kaaspasteitjes, toast en broodjes* 18.5 p.p.

Tres Chique

(vanaf 2 personen)

Maak uw verzameling tres chique: *Al het bovenstaande van de verzameling, uitgebreid met tonijn tataki, een vissoepje, een extra kroketje en gerookte paling van onze Jan* 24.5 p.p

Bijgerechten

Garnalencocktailtje 6	
Gerookte paling (50gr.) 11	
Tonijn tataki (50gr.) 6.5	
Koudgerookte zalm (50gr.) 6.5	
Desembroodje 1.5	
Briochemoestje 1	
Mini kaasfondue 4.5	
Frietjes met mosterdmayonaise 4.5	
Dagverse oester 4.5 p.s.	

Vers afgebakken ciabatta's

Kalfsrosbief met ossenworstmayonaise en Amsterdamse ui	17.5
Gebakken mortadella met dijonschuim en mosterdkaviaar	16.5
Stoofvleeskroketjes met crispy-chilimayonaise	13.5
Kreeftkroketjes met kruidenmayonaise	13.5
Gerookte zalm op Oosterse wijze met misomayonaise	16.5
furikake en wakamé	
Kaas-sambalkroketjes met citroenmayonaise	13.5
Taleggio met cherrytomaatjes, amandel en cornichons	16.5

Klassiekers

't Kombuis	17.5
Mini carpaccio, wortelsalade met Coppa Stagionata, tostade ham-kaas, uiensoepje, stoofvleeskroketje met crispy-chilimayonaise, een broodje en een briochemoestje	
't Hengelaartje	18.5
Mix van garnaaletjes, wortelsalade met zalm, torpedogarnaal, vissoepje, viskroketje met kruidenmayonaise, een broodje en een briochemoestje	
't Gangboord	17.5
Gegrilde courgette met peterseliecrème, wortelsalade met taleggio, kaasfondue, bospaddenstoelensoepje, vegakroketje met mosterdmayonaise, een broodje en een briochemoestje	
't Boegbeeld	23.5
Gerookte paling en zalm van onze Jan en Jans met een kreeftkroketje, citroenmayonaise en toast met gezouten boter	

Salades

Salade Tagliata	20.5
Getrancheerde steak met rucola, balsamicodressing, cherrytomaatjes, amandel, cornichons en gesmolten taleggio	
Salade Tonijn	20.5
Tonijn tataki, gepofte quinoa, wortel, zeewier, gefrituurde ui, komkommer en torpedogarnaal en misomayonaise	
Salade Camembert	19.5
Lauwwarme camembert, truffelhoning en perencompote met een naanbroodje	

Soepen

Uiensoep met gegratineerde Old Amsterdam	8
Bospaddenstoelensoep met truffel-knolselderijkroketje	8.5
Bisque met rivierkreeftjes en rouille	9.5
Soep van de dag	Dagprijs

Carpaccio

Ossenhaascarpaccio	19.5
met Parmezaanse kaas, rucola, olijftjes, mosterdmayonaise, Sardijns brood en pitjes	

Hoofdgerechten van de grill

Bistro saté met satésaus, atjar ketimoen, kroepoek, seroendeng en crispy uitjes	26
Tournedos (150gr) met Café de Paris-Hollandaise	32
Tournedos (150gr) Rossini: rodewijnsaus en eendenlever	39
Rib Eye (350gr) met zwarteknoflook-kruidenboter	42
Sjaak steak (250gr) met groenepepersaus	27
Yakatori : rundvleesspies met sweetchili-gembersaus	26
Amsterdamse burger van rundvlees uit eigen slagerij met little gem, ossenworstmayonaise, augurk en Old Amsterdam	23.5
Zeebaars met schuim van dijon en mosterdkaviaar	34.5
Caponata Siciliaans stoofpotje met aubergine, olijven, tomaat, amandel en kappertjes geserveerd met naanbroodje	27.5

De hoofdgerechten van de grill worden geserveerd met frietjes, mosterdmayonaise en huisgemaakte compote

3-gangenmenu

Creatie vanuit het kombuis! Elke dag een wisselend 3-gangenmenu. Ook los te bestellen Dagprijs

Mini gerechtes voor mini mensjes

Mini champignonsoepje met een krokant broodje	4.5
Twee stoofvleeskroketjes met een broodje en mayonaise	4.5
Een kleine kids tostade met ham, kaas en ketchup	3.5
Mini klassieker: 1 kroketje, mini ham-kaastostade, champignonsoepje en een broodje	7.5
Frietjes met mayonaise	4.5

Allergieën of dieetwensen? Stel uw vragen aan uw gastheer of gastvrouw.