

CAFE - BISTRO

BORREL

WALTER BENEDICT

vanaf 16.00

Charcuterie

Onze charcuterie wordt vers gesneden. Houd er rekening mee dat het op sommige momenten wat langer kan duren.

SAN DANIELE per portie
Verfijnde gedroogde ham uit het Noord-Oosten van Italië,
13 maanden gerijpt in het gelijknamige dorp 9,25

COPPA CITTERIO
Procureur (varkensnek), ingesmeerd met kruiden
en wijn. 6 maanden aan de lucht gedroogd..... 7,25

VENKELWORST
Droge worst van Brandt & Levie met venkelzaad en Piment
d'Espellete. Acht weken gerijpt in Amsterdam 6,75

MORTADELLA
Mortadella van het Baambrugsbijg.
Met pistache noten, zwarte peper en knoflook 6,50

GEROOKTE RIBEYE
Van Simmentaler rund. Gerookt vlees van het meest
fijne deel van het ribstuk..... 8,75

RILETTE VAN EEND
Gemaakt van geplukte eendenbout. Vrije uitloop
uit Zuid-West Frankrijk. Geserveerd met brood..... 9,50

PLATEAU KLEIN
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst 8,50

PLATEAU GROOT
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,
Mortadella, Gerookte Ribeye 16,50

FLAMMKUCHEN

GEROOKTE RIBEYE
Met truffelmayonaise & parmezaansekaas 11,50

FETA
Met sud 'n' sol tomaat, rucola, balsamico & amandel 10,50

FROMAGES

van De Lindenhoff

PLATEAU KLEIN
Camembert Marie Harel AOP, Lindenhoff
Charmeur Geit, Boeren Goudse
Oplegkaas 8,50

PLATEAU GROOT
Camembert Marie Harel AOP,
Lindenhoff Charmeur Geit, Jerseyhoeve
Kaas, Boeren Goudse Oplegkaas,
Oudwijker Lazuli Utrecht 16,50

PLATEAU WALTER

Plateau met een selectie van
charcuterie en kazen

21,50

Oesters

Fines de Claires

3 STUKS..... 8,25
6 STUKS..... 16,50
12 STUKS 33,00

BITES

GEROOKTE AMANDELEN..... 3,75
OLIJVEN 4,25
BITTERBALLEN (8st.) 6,25
CRUNCHY CHICKEN (6st.)..... 7,25

CAFE - BISTRO

DINNER

WALTER BENEDICT

We work with the best Dutch suppliers, we try to source our products as locally as possible. All of our sauces are homemade, and you'll taste it...

Charcuterie

PLATEAU KLEIN

San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst 8,50

PLATEAU GROOT

San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,
Mortadella, Gerookte Ribeye 16,50

Oesters

Fines de Claires

3 STUKS.....8,25
6 STUKS.....16,50
12 STUKS33,00

Starters

GAZPACHO VAN WATERMELOEN MET FETA, BASILICUM & ACETO BALSAMICO CRÈME

Watermelon gazpacho with feta, basil &
Aceto Balsamic cream..... 7,50

BURRATA MET TOMATENSALADE, BEUKENZWAM IN BALSAMICO, PANGRITATA & SALSA VERDE

Burrata with tomato salad, beech mushroom in
balsamic, pangritata & salsa verde 9,75

STEAK TARTARE PRÉPARÉ MET KWARTELEI, DRAGON CRÈME, TUINKERS, RADIJS & TOAST

Steak Tartare Préparé with quail's egg,
tarragon cream, cress, radish & toast..... 10,50

CARPACCIO VAN CÔTE DE BOEUF MET GELE BIET, MACADAMIA NOTEN, PARMEZAANSE KAAS, MESCLUNE SLA & DRAGON CRÈME

Thin sliced Côte de Boeuf with yellow beetroot,
macadamia nuts, parmesan cheese, mesclun
lettuce & tarragon cream 10,50

KORT GEBAKKEN MAKREEL MET SCHUIM VAN KOMKOMMER, GEITENKAAS CRÈME EN SALADE VAN WATERKERS & GRANAATAPPEL

Sautéed mackerel with cucumber foam,
goat cheese cream and a watercress &
pomegranate salad 8,75

GEGRILDE PULPO MET SAUS VAN GEBLAKERDE TOMAAT, PAPRIKA EN RODE PEPER, FRISSE ANTIBOISE & RETTICH

Grilled octopus with blackened tomato, bell pepper
and red pepper sauce, fresh antiboise & radish 9,50

GEBAKKEN COQUILLES MET DOPERWTEN- CRÈME, HARINGKAVIAAR EN SALADE VAN VENKEL & SINAASAPPEL

Sautéed scallops with pea cream, herring caviar
and a fennel & orange salad 12,50

*Heeft u een allergie of intolerantie, meld het ons dan altijd voordat u een gerecht bestelt.
If you have a food allergy, please let us know before ordering any dish.*

MAINS

STEAK (200GR.) IN DE PAN GEBAKKEN MET IN EENDENVET GEBAKKEN AARDAPPEL, GESMOORDE BOTERBOONTJES, GEGRILDE ERINGE, WATERKERS & JUS VAN GEROOKTE KNOFLOOK

Steak (200gr.), pan-fried with in duck fat fried potato, braised butter beans, grilled eringe, watercress & smoked garlic gravy 19,50

ENTRECÔTE VAN SIMMENTALER RUND (260GR.) IN DE PAN GEBAKKEN MET PETERSELIE-KNOFLOOK BOTER, GEBAKKEN MINI ASPERGES EN OESTERZWAM & ZOETE AARDAPPEL
'Simmentaler' entrecôte (260gr.), pan-fried, with parsley-garlic butter, pan-fried mini asparagus and oyster mushroom & sweet potato 24,50

RUNDERBURGER VAN DE LINDENHOFF MET GEKARAMELISEERDE UI, PICKLE VAN COLESLAW, BOTERSLA & CHEDDAR (MAKE IT BACON +1,-). MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
'De Lindenhoff' beef burger with caramelized onion, pickled coleslaw, butterhead & cheddar (make it bacon +1,-). With classic French fries.... 15,75

GEROOSTERD KIPPETJE MET OREGANO-SALIE BOTER, BLOEMKOOL COUSCOUS, GEBAKKEN SPINAZIE, GEGRILDE BABYMAIS & ZOETE AARDAPPEL
Grilled chicken with oregano-sage butter, cauliflower couscous, pan-fried spinach, grilled baby corn & sweet potato 18,50

GEGRILDE HELE CANADESE CANNER KREEFT (300-350GR.) MET DRAGON-CITROEN BOTER, GEMBER-KERRIE LAK EN SALADE VAN VENKEL, SINAASAPPEL & ASPERGE. MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
Grilled Canadian Canner lobster (300-350gr.) with tarragon-lemon butter, ginger-curry glaze and a fennel, orange & asparagus salad.
With classic French fries 24,50

GEBAKKEN KABELJAUW MET ZEEKRAAL, ENOKI EN SPINAZIE, BEURRE BLANC VAN NOILLY PRAT EN CITRUS & KROKANTE KAPPERTJES. MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
Pan-fried codfish with sea cress, enoki & spinach, beurre blanc of Noilly Prat and lemon & crispy capers. With classic French fries 21,50

SALADE CEVICHE VAN ZEEBAARS MET AVOCADO, RODE PEPPER, KORIANDER, ZOETE AARDAPPEL & SALSA VERDE
Sea bass ceviche salad with avocado, red pepper, coriander, sweet potato & salsa verde 15,50

SALADE HALVE KREEFT MET VENKEL, CITRUS, GROENE ASPERGE, GRANAATAPPEL, KRIELTJES & DRAGON-DRESSING
Half lobster salad with fennel, citrus, green asparagus, pomegranate, potatoes & tarragon dressing..... 17,50

GEGRILDE PORTOBELLO'S MET CRÈME VAN RODE BIET, SALADE VAN GRANAATAPPEL, WATERKERS, TOMAAT EN PARMEZAAN & GEPOCHEERD EI
Grilled portobello with a beetroot cream, a pomegranate, water cress, tomato and parmesan salad & a poached egg 16,50

VEGAN SEAWEEED BURGER MET GEKARAMELISEERDE UI, KROPSLA, AUGURK, TOMAAT & INGELEGDE KOOL. MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
Vegan seaweed burger with caramelized onion, cabbage lettuce, pickle, tomato & pickled cabbage. With classic French fries 16,50

EXTRA SIDES

Klassieke Franse frites / Classic French fries 3,00
Zoete aardappel met crème fraîche / Sweet potato with sour cream 3,25
Botersla met vinaigrette / Butterhead with vinaigrette 3,00

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT (15 MIN.) MET KOFFIE CRUMBLE, SINAASAPPEL ROOMIJS & ATSINA CRESS
Moelleux au chocolat (15 min.) with coffee crumble, orange ice cream & Atsina cress 7,25

INGELEGDE RABARBER MET YOGHURTIJS, MOUSSE VAN KARNEMELK & AMANDEL CRUNCH
Pickled rhubarb with yoghurt ice cream, buttermilk mousse & almond crunch 7,50

KAASPLATEAU VAN VERSCHILLENDE KAZEN VAN DE LINDENHOFF MET NOTENBROOD & VIJGENCHUTNEY
Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with nut bread & fig chutney 10,50

CAFÉ GOURMAND: KOFFIE OF ESPRESSO NAAR KEUZE, MET FRIANDISES VAN DELICIOUS SWEETNESS
Café Gourmand: coffee or espresso of choice, with sweets from Delicious Sweetness 6,75