

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 Ed Boele

PLATEAU KLEIN

Camembert, Chèvre Onetik,
Hollandse Brokkelaar 8,50

PLATEAU GROOT

Tomme de Savoie, Camembert, Livarot,
Chèvre Onetik, Hollandse
Brokkelaar 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

ROMIGE ASPERGESOEP MET PETERSELIE & OLIJFOLIE

Creamy asparagus soup with parsley & olive oil 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 PREPARÉ MET KWARTELEI, DRAGON CRÈME, TUINKERS, RADIJS & TOAST

Steak Tartare Preparé with quail's egg, tarragon cream, cress, radish & toast..... 9,50

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 (260GR.) IN DE PAN GEBAKKEN
MET PETERSELIE-KNOFLOOK BOTER, GEBAKKEN
MINI ASPERGES EN OESTERZWAM &
ZOETE AARDAPPEL**
Entrecôte (260gr.), pan-friend, with parsley-garlic
butter, pan-fried mini asparagus and oyster
mushroom & sweet potato..... 24,50

**BURGER VAN 'MRIJ' RUND MET
GEKARAMELISEERDE UI, PICKLE VAN COLESLAW,
BOTERSLA & CHEDDAR (MAKE IT BACON +1,-).
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**
MRIJ-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 CANADESE KREEFT (HALF OF HEEL)
MET DRAGON-CITROEN BOTER, GEMBER-KERRIE
LAK EN SALADE VAN VENKEL, SINAASAPPEL &
ASPERGE. MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**
Grilled Canadian lobster (half or whole) with tarragon-
lemon butter, ginger-curry glaze and a fennel,
orange & asparagus salad.
With classic French fries 19,50/37,50

**GEBAKKEN SCHELVIS MET ZEEKRAAL, ENOKI
EN SPINAZIE, BEURRE BLANC VAN NOILLY PRAT
EN CITRUS & KROKANTE KAPPERTJES.
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES**
Pan-fried haddock with sea cress, enoki & spinach,
beurre blanc of Noilly Prat and lemon & crispy
capers. With classic French fries 20,50

**GEGRILDE PORTOBELLO'S MET CRÈME VAN
RODE BIET, SALADE VAN GRANAATAPPEL,
WATERKERS, TOMAAT EN PARMEZAAN &
GEOOCHEERD EI**
Grilled portobello with a beetroot cream,
a pomegranate, water cress, tomato and
parmesan salad & a poached egg 15,50

**HOLLANDSE WITTE ASPRERGES MET
GEOOCHEERD EI, GEBAKKEN SPINAZIE,
KRIELTJES & HOLLANDAISE
(HAM +1,50, ZALM +2,-)**
Dutch white asparagus with a poached egg, pan-fried
spinach, potatoes & hollandaise sauce
(ham + 1,50, salmon + 2,-)..... 17,50

EXTRA SIDES

Klassieke Franse frites / Classic French fries..... 2,75
Zoete aardappel met crème fraîche / Sweet
potato with sour cream 3,25
Botersla met vinaigrette / Butterhead with
vinaigrette 2,75

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 & AMANDELCRUNCH**
Pickled rhubarb with yoghurt ice cream, buttermilk
mousse & almond crunch 7,50

**KAASPLATEAU VAN VERSCHILLENDE KAZEN
VAN ED BOELE MET NOTENBROOD &
VIJGENCHUTNEY**
Cheese platter with cheeses from Ed Boele with
nut bread & fig chutney 10,50

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