

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 9,75

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 7,50

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..... 9,50

RILETTE VAN EEND
Gemaakt van geplukte eendenbout. Vrije uitloop
uit Zuid-West Frankrijk. Geserveerd met brood..... 8,75

PLATEAU KLEIN
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst 9,50

PLATEAU GROOT
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,
Mortadella, Gerookte Ribeye 17,50

FLAMMKUCHEN

GEROOKTE RIBEYE
Met truffelmayonaise & parmezaanse kaas..... 11,50

KLASSIEK
Met spek, prei & parmezaanse kaas 10,50

BLAUWE KAAS
Met walnoot & vijgen 10,50

FROMAGES

van De Lindenhoff

PLATEAU KLEIN
Camembert Marie Harel AOP, Lindenhoff
Charmeur Geit, Boeren Goudse
Oplegkaas 9,50

PLATEAU GROOT
Camembert Marie Harel AOP,
Lindenhoff Charmeur Geit, Jerseyhoeve
Kaas, Boeren Goudse Oplegkaas,
Oudwijker Lazuli Utrecht 17,50

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 (6st.) 5,75
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 9,50

PLATEAU GROOT

San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,
Mortadella, Gerookte Ribeye 17,50

Oesters

Fines de Claires

3 STUKS.....8,25

6 STUKS.....16,50

12 STUKS33,00

Starters

ROMIGE BLOEMKOOISOEP MET BIESLOOKOLIE & TUINKERS

Creamy cauliflower soup with chive oil & cress 7,50

STEAK TARTARE PREPARÉ MET KWARTELEI, TRUFFELMAYONAISE, TUINKERS, RADIJS & TOAST

Steak Tartare Preparé with quail's egg,
truffle mayonnaise, cress, radish & toast 9,50

CARPACCIO VAN CÔTE DE BOEUF MET INGELEGDE VIJG, RODE BIET, GEBAKKEN BEUKENZWAMMETJES IN BALSAMICO & KROKANTE KAPPERTJES (EENDENLEVER + 2,-)

Thin sliced Côte de Boeuf with pickled fig, beetroot,
sautéed beech mushrooms in balsamic & crispy
capers (duck liver + 2,-) 10,50

KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK MET KNOLSELDERIJ CRÈME, RATATOUILLE & MADEIRA-JUS

Crispy fried sweetbread with celery cream,
ratatouille & Madeira gravy 14,75

GEBAKKEN COQUILLES MET VICHYSOISE, PETERSELIE PESTO, GESTOOFDE PREI & HARINGKAVIAAR

Sautéed scallops with vichyssoise, parsley pesto,
braised leek & herring caviar 13,50

GEBAKKEN RODE POON MET GESAUTEERDE SPINAZIE, BEURRE BLANC SCHUIM, SALSA VERDE, SINAASAPPEL ZESTES & GEDROOGDE KAPPERTJES

Pan-fried red gurnard with sautéed spinach,
beurre blanc foam, Salsa Verde, orange zest &
dried capers 9,50

GEROOSTERDE POMPOEN MET GRANAAT- APPEL SALADE, FETA, FRISSE ROODLOF, GEZOUTEN AMANDEL & BALSAMICO SAUS

Roasted pumpkin with a pomgranate salad, feta,
fresh radicchio, salted almond
& a balsamic sauce 8,50

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 SHIITAKE EN OESTERZWAM, GEROOSTERDE PASTINAAK, GESMOORDE PREI & MADEIRA-JUS
Steak (200gr.), pan-fried with shiitake and oyster mushroom, roasted parsnip, braised leek & Madeira gravy 20,50

RUNDERBURGER VAN DE LINDENHOFF MET GEKARAMELISEERDE UI, AUGURK, BOTERSLA & CHEDDAR (MAKE IT BACON +1,- / JALAPEÑO +1,-). MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
'De Lindenhoff' beef burger with caramelized onion, pickles, butterhead & cheddar (make it bacon +1,- / jalapeño +1,-).
With classic French fries 16,50

GEROOSTERD KIPPETJE IN PROVENÇAALSE BOTER MET KNOLSELDERIJ CRÈME, RATATOUILLE & ZOETE AARDAPPEL
Grilled chicken in provencal butter with celery cream, ratatouille & sweet potato 18,50

GEBAKKEN EENDENBORST MET PASTINAAK CRÈME, SALADE VAN WATERKERS, SINAASAPPEL EN GRANAATAPPEL, ZOETE AARDAPPEL & JUS VAN PORT EN STERANIJS
Sautéed duck breast with parsnip cream, a watercress, orange and pomgranate salad, sweet potato & a port and star anise gravy 19,50

GEBAKKEN KABELJAUW MET GESTOOFDE GROENE KOOL EN SPINAZIE, ROMIGE TRUFFELSAUS & FRISSE ANTIBOISE.
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
Pan-fried codfish with stewed green cabbage and spinach, creamy truffle sauce & fresh antiboise.
With classic French fries 21,50

MOSSELEN, IN DE SCHELP GEBAKKEN, IN EEN ROMIGE WIJNSAUS MET PREI, BLEEKSELDERIJ, DRAGON & DILLE.
MET KLASSIEKE FRANSE FRITES
Mussels, sautéed in their shells, in a creamy wine sauce with leek, celery, tarragon & dill.
With classic French fries 19,50

TEGRILDE PORTOBELLO'S MET GEBAKKEN SPINAZIE, FRISSE ROODLOF, ESPUMA VAN AARDAPPEL EN OLIJFOLIE, GEPOCHEERD EI & VERS GESCHAAFDE TRUFFEL
Grilled portobello with fried spinach, fresh radicchio, potato and olive oil espuma, a poached egg & freshly planed truffle 16,50

VEGAN SEAWEED BURGER MET GEKARAMELISEERDE UI, KROPSLA, AUGURK, TOMAAT & ZOETE AARDAPPEL
Vegan seaweed burger with caramelized onion, cabbage lettuce, pickles, tomato & sweet potato .. 17,50

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 HAZELNOOT ROOMIJS & KOFFIE EN CACAO CRUMBLE
Moelleux au chocolat (15 min.) with hazelnut ice cream & a coffee and cocoa crumble 8,50

GEBAKKEN BANAAN IN RUM MET DRAGON, CRUMBLE & SPECERIJEN IJS
In rum fried banana with tarragon, crumble & spices ice cream 8,50

KAASPLATEAU VAN VERSCHILLENDE KAZEN VAN DE LINDENHOFF MET VIJGENBROOD, COMPOTE VAN SINAASAPPEL EN VIJG, KWEEPEER GELEI & HAZELNOOT
Cheese platter with cheeses from 'De Lindenhoff' with fig bread, orange and fig compote, quince jelly & hazelnut 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