

**3-Gangen  
À la Carte**

**cantine**

Voorgerecht	<p><b>Witlof</b> soubisse, hazelnoot, appelcider glaze <i>chicory, soubisse, hazelnut, apple-cider glaze</i></p> <p><b>Runder Tartaar</b> katsuobushi, gepekeld eidooier, zuurdesem <i>beef tartare, katsuobushi, cured egg yolk, sourdough</i></p>
Hoofdgerecht	<p><b>Spitskool</b> artisjok crème, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc <i>hispi cabbage, artichoke, black garlic, sauerkraut beurre blanc</i></p> <p><b>Poussin á la Cantine</b> kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter <i>poussin, burnt paprika chicken jus, celeriac butter</i></p> <p><b>Côte de Boeuf (2 pers)</b> sauce bordelaise, little gem, frites <i>côte de boeuf, sauce bordelaise, little gem, fries</i> supplement 19 p.p.</p> <p><b>Vis van de Dag (2 pers)</b> orzo, radicchio salade, sauce meunière <i>catch of the day, orzo, radicchio salad, sauce meunière</i> supplement 16,5 p.p.</p>
Nagerecht	<p><b>Panna Cotta</b> rum-rozijn, karamel, vanille, amandelcrumble <i>panna cotta, rum-raisin caramel, vanilla, almond crumble</i></p> <p><b>Duindoornbes Sorbet</b> citroen meringue, bloedsinaasappel, gekonfijte citroen <i>sea buckthorn sorbet, meringue, blood orange, confit lemon</i></p>

## À la Carte

Voorgerecht	<p><b>Witlof</b> 13,5 soubisse, hazelnoot, appelcider glaze <i>chicory, soubisse, hazelnut, apple-cider glaze</i></p> <p><b>Witte Asperge</b> 14,5 shisoblad, wei schuim, zwarte knoflook <i>white asparagus, shisoleaf, whey foam, black garlic</i></p> <p><b>Hamachi</b> 16,5 gebarbecuede romaine, zeekraal, gefermenteerde kweepeer <i>kingfish, barbecued romaine, samphire, fermented quince</i></p> <p><b>Gamba Crudo</b> 14,5 mierikswortel, karnemelk, San Marzano Tomaat <i>gamba, horseradish, buttermilk, San Marzano tomato</i></p> <p><b>Runder Tartaar</b> 14,5 katsuobushi, gepekeld eidooyer, zuurdesem <i>beef tartare, katsuobushi, cured egg yolk, sourdough</i></p>
Hoofdgerecht	<p><b>Spitskool</b> 23,5 artisjok, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc <i>hispi cabbage, artichoke, black garlic, sauerkraut beurre blanc</i></p> <p><b>Poussin á la Cantine</b> 26,5 kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter <i>poussin, burnt paprika chicken jus, celeriac butter</i></p> <p><b>Zeeduivel</b> 29 bouillabaise saus, geroosterde courgette, kruidensalade <i>monkfish, bouillabaise sauce, roasted zucchini, herb salad</i></p> <p><b>Lamsschouder</b> 29,5 daslookpesto, risotto, lamsjus <i>lambshoulder, ramsonpesto, risotto, lambsjus</i></p> <p><b>Côte de Boeuf</b> 89 (2 pers) sauce bordelaise, little gem, frites <i>côte de boeuf, sauce bordelaise, little gem, fries</i></p> <p><b>Vis van de Dag</b> 84 (2 pers) orzo, radicchio salade, sauce meunière <i>catch of the day, orzo, radicchio salad, sauce meunière</i></p>
Bijgerecht	<p><b>Frites met Mayonaise</b> 6 <i>fries, mayonnaise</i></p> <p><b>Little gem met gepekeld rode ui</b> 6 <i>little gem, pickled red onion</i></p> <p><b>Seizoensgroenten</b> 7 <i>seasonal vegetables</i></p>

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart.  
*Allergies? Please ask for our allergen menu.*

Nagerecht

**Profiterole 13**

gegrilde vanilleroom, hazelnootpraliné, chocoladesaus  
*profiterole, vanilla cream, hazelnut praline, chocolate sauce*

**Panna Cotta 13**

rum-rozijn karamel, vanille, amandelcrumble  
*panna cotta, rum-raisin caramel, vanilla, almond crumble*

**Duindoornbes Sorbet 13**

meringue, bloedsinaasappel, gekonfijte citroen  
*sea buckthorn sorbet, meringue, blood orange, confit lemon*

**Kaas 15,5**

een selectie van 3 kazen  
*cheese, selection of three cheeses*

**Espresso Martini 13**