3-Gangen
À la Carte

cantine

3-Gangen 49,5

Voorgerecht

Geroosterde Prei
saffraan beurre blanc, ancho chili-olie, citroentijm
roasted leek, beurre blanc, ancho chili oil, lemon thyme

Runder Tartaar
brioche, jalapeño, eigeel
beef tartare, brioche, jalapeño, egg yolk

Hoofdgerecht

Spitskool
zuurkoolbeurre blanc, zwarte knoflook
pointed cabbage, sauerkraut beurre blanc, black garlic

Poussin à la Cantine
kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter
poussin, charred pepper chicken jus, celeriac butter

Côte de Boeuf (2 pers)
sauce bordelaise, kropsla, frites
côte de boeuf, sauce bordelaise, butter lettuce, fries
supplement 19 p.p.

Rogvleugel (2 pers)
sauce meunière, radicchiosalade, bloedsinaasappel
skate wing, sauce meunière, radicchiosalad, blood orange
supplement 14 p.p.

Nagerecht

Madeleine
witte chocolade, crème anglaise, rood fruit
madeleine, white chocolate, crème anglaise, red fruit

Profiterole
gegrilde vanilleroom, hazelnootpraliné, chocolade
profiterole, vanilla cream, hazelnut praline, chocolate

Wij serveren tijdens je bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en/of bruiswater. Hiervoor wordt per persoon 3,5 euro in rekening gebracht.
We serve purified, sustainable still and/or sparkling mineral water during your visit. A charge of €3.50 per person applies.

À la Carte

Voorgerecht

Geroosterde Prei 13,5
saffraan beurre blanc, ancho chili-olie, citroentijm
roasted leek, beurre blanc, ancho chili oil, lemon thyme

Winterradicchio 14
bagna cauda, Vlielandse schapenkaas
winter radicchio, bagna cauda, Vlieland's sheep cheese

Vissoep 16,5
aardappel-knoflookcrème, rivierkreeft, zuurdesemcrostini
fish soup, potato and garlic cream, crayfish, crostini

Hamachi 16
leche de tigre, gepekelde zoete aardappel
yellowtail, leche de tigre, pickled sweet potato

Runder Tartaar 14,5
brioche, jalapeño, eigeel
beef tartare, brioche, jalapeño, egg yolk

Hoofdgerecht

Spitskool 23,5
zuurkoolbeurre blanc, zwarte knoflook
pointed cabbage, sauerkraut beurre blanc, black garlic

Poussin à la Cantine 25,5
kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter
poussin, charred pepper chicken jus, celeriac butter

Makreel 27
duindoornbeurre blanc, gegrilde andijvie
mackerel, sea buckthorn beurre blanc, grilled endive

Runderwang 28
jus de boeuf, rode biet, snijbiet
beef cheek, jus de boeuf, beetroot, swiss chard

Rogvleugel 79 (2 pers)
sauce meunière, radicchiosalade, bloedsinaasappel
skate wing, sauce meunière, radicchiosalad, blood orange

Côte de Boeuf 89 (2 pers)
sauce bordelaise, kropsla, frites
côte de boeuf, sauce bordelaise, butter lettuce, fries

Bijgerecht

Frites met Mayonaise 6,5
fries, mayonnaise

Aardappelmousseline 7
potato mousseline

Kropsla met sjalotvinaigrette 7
butter lettuce with shallot vinaigrette

Seizoensgroenten 9
seasonal vegetables

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

Nagerecht

Profiterole 13,5
gegrilde vanilleroom, hazelnootpraliné, chocolade
profiterole, vanilla cream, hazelnut praline, chocolate

Madeleine 13,5
witte chocolade, crème anglaise, rood fruit
madeleine, white chocolate, crème anglaise, red fruit

Gepocheerde Peer 13,5
yoghurt, pistachecrumble, muntolie
figs, yoghurt, pistachio crumble, mint oil

Kaas 15,5
een selectie van 3 kazen
cheese, selection of three cheeses

Bolletje ijs 4
scoop of ice cream

Espresso Martini 13,5

Digestief? Vraag naar onze digestiefkaart.
Digestif? Please ask for our digestif menu.