

# LUNCH

11.30 tot 16:00 uur

## SANDWICHES

<b>Gerookte forel</b>	14,50
Frisse groene appel   Kappertjes   Tuinkersmayonaise	
<b>Club</b>	14,50
Gebakken kippendij   Bacon   Vrije-uitloop ei	
<b>Baba ganoush</b>	14,50
Flatbread   Gegrilde groenten   Frisse rode ui	
<b>Bánh mì</b>	14,50
Rendang   Kimchi   Komkommer   Pittige Kewpie mayonaise	

## ONZE KLASSIEKERS

<b>Rundvlees of vegan kroketten</b> <i>al jaren onze klassieker</i>	12,50
Desembrood   Wijndragers mosterd	
<b>Sandwich carpaccio</b> <i>van dubbeldoelrund van De Steenoven</i>	14,50
Krokante aardappelkaantjes   Olde Remeker kaas   Gebakken uienmayonaise	
<b>Tosti caprese</b>	11,50
Burrata   Tomaat   Basilicum	

PROEF DE BUITENPLAATS

17,50 p.p.

Vijf kleine lunch klassiekers om het lekkerste uit de streek en onze eigen Buitenplaats te ontdekken.

## SNACKS

<b>Gordal olijven</b>   <i>de dikste, de lekkerste en zonder pit</i> Mild   Boterig   uit Sevilla	4,50
<b>Oesters</b>   3 stuks Gepocheerde oester   Tomasu sojasaus   Verse bieslook	12,50
<b>Sardines</b> Porthos   Desembrood	9,50
<b>Kaviaar</b>   2 stuks Gevulde tartelette   Tartaar van yellowtail   Frisse komkommer	12,50
<b>Brood met boter</b>   <i>granen van De Slaege</i>	<i>Heel brood</i> 12,50 <i>Half brood</i> 6,50
<b>Borrelplank</b>   <i>voor 2 tot 4 personen</i> Verschillende huisgemaakte en regionale vleeswaren   Kazen   Garnituur	24,50

## À LA CARTE

16,50

*Elk gerecht is ter grootte van een tussengerecht*

### **Yellowtail**

Gemarineerde groene appel | Ponzu dressing | Ingemaakte radijs

### **Steak tartaar**

Klassiek aangemaakt | In merg gebakken brioche | Bieslook

### **Hollandse garnalencocktail**

Salade van groene appel en spitskool | Cocktailsaus | Bisque

### **Voorjaarsdaslook**

Aardappelmousseline | Romesco | Look | Confit van eierdooier

### **Ballotine van kwartel**

Open ravioli van kwartel | Zwarte olijf | Schapenkaas

### **Rode poon**

Zacht gegaarde kokkels | Saus van gele curry | Pittige peen

### **Risotto**

Risotto van gekiemd spelt | Tandoori | Zwarte citrus | Winterpostelein

## 4 GANGEN VERRASSINGSMENU

59,00 p.p.

Laat je verrassen door ons 4-gangen menu - een echte smaakbeleving uit de keuken van Chef Bjorn Massop.

*Vraag naar ons driegangen keuzemenu van de dag | 42,50 p.p*

## BIJGERECHTEN

### **Pomme dauphine** | 2 stuks

7,50

Krokant gefrituurde gevulde pomme dauphine

### **Asperges** | 4 stuks

7,50

Hollandaisesaus

## ONZE EIGEN RUNDEREN

**Carpaccio** 21,50

Gebakken uienmayonaise | Aardappelkaantjes | Bieslook |  
Kaassnippers

**Côte de boeuf** \* voor 2 personen 42,50 p.p.

Ten minste 20 dagen gerijpt | tussen 1200 en 1400 gram |  
*bereidingstijd tenminste 40 minuten*

**Ossenhaas** \* 45,00

In roomboter gebakken | 200 gram | *bereidingstijd tenminste 20 minuten*

**Dry aged entrecôte** \* 39,50

Ten minste 30 dagen gerijpt | Van de grill | Kaantjes | 220 gram

*\*Hierbij worden pomme dauphine, gegrilde groenten, Maldon zeezout en rodewijnjus geserveerd*

## VAN HET SEIZOEN

**Tempura van schelvis** 34,50

Salade van asperge | Zeekraal | Furikake

**Asperge traditioneel** 34,50

Boerenham | Vrije-uitloop ei | Krieltjes | Hollandaisesaus

DESSERTS 12,50

**Assortiment Hollandse kazen** | van Kaasbaas uit Zutphen +4

Kweepeergelei | Italiaanse panforte | Lijnzaad crackers

**Zwarte appel** | uit de tuin van Het Passion

Ingemaakte appel | Croissantroomijs | Gezouten karamel van  
aardpeerbloesemhoning

**Chocolademousse**

Sorbet van karnemelk | Vulling van duindoornbes

## ALTIJD LEKKER

### SOEP

*Geserveerd met brood van zuurdesem en lokale granen.*

**Tom kha kai** 9,50

Krokante dubbeldoelkip | Kokos | Bosui

**Aspergesoep** 10,50

Boerenham | Asperge | Daslook

### ONZE FAVORIETEN

**Smashed burger** *van eigen rundvlees of falafelburger van De Slaege bonen (V)* 17,50

Geroosterde brioche | Pulled beef | Huisgemaakte burgersaus | Augurk

**Rendang** *van onze eigen runderen, of van jackfruit (V)* 17,50

Frieten | Kimchi | Pittige Kewpie mayonaise

**Shortrib** *op de smoker gegaard en we hebben het botje al voor je verwijderd* 17,50

Gemarineerde rettich | Crumble van furikake | Huisgemaakte sambal

**Tempura van schelvis** 34,50

Salade van asperge | Zeekraal | Venkel | Furikake

**Frieten** 7,50

Dikke frieten | Gebakken uienmayonaise | Zeezout

### SALADES

**Salade Buitenplaats** *met groenten uit de Buitenplaats* 17,50

Gegrilde seizoensgroenten | Brommelse geitenkaas |

Pompoenpitten | Honing

**Cesar** 17,50

Kippendij | Bacon | Vrije-uitloop ei | Parmezaanse kaas |

Ansjovismayonaise

*Heeft u dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag rekening mee.*