

Lunch (onderstaande gerechten kunnen worden besteld van 12:00 tot 17:00 uur)

Wist u dat?
vanaf 12:00 uur kunt u bij ons al van de
hele kaart bestellen

2 sneetjes uit de oven met tomaat, ham, kaas en bieslook	6,7
Tosti ham en kaas	3,8
Tosti kaas en tomaat	3,8

Crispy bacon burger met BBQ saus en oerfrietten	15
---	----

leKroket, ambachtelijke kroketten uit de regio

2 kroketten met 2 boterhammen	8
2 kroketten met oerfrietten	9,5

BROOD (maisbrood of donker zuurdesem)

Carpaccio van ossenhaas, pesto en Parmezaan	8,5
Gerookte zalm, mierikswortel crème, rode ui en kappertjes	8,5
Pulled pork en huisgemaakte BBQ saus	8,8
BLT (lettuce, bacon, tomato)	6,5
Zoeterwoudse oude kaas met vijgenchutney	7,5
Geitenkaas uit de oven met honing en walnoten	8

UITSMIJTER/ OMELET

(Keuze uit 2 sneetjes witbrood of waldcornbrood)

Uitsmijter rosbief	8
Uitsmijter ham en kaas (meegebakken)	8
Grote uitsmijter ham, kaas en rosbief (3 eieren, 3 boterhammen)	9,5
Omelet Cronesteyn ham, kaas, tomaat, champignons en lente-ui	9,5
Omelet kaas en champignons	8,5

Friet i.p.v. brood bij de omelet + € 1,50

VOORGERECHTEN (onderstaande gerechten kunnen worden besteld van 12:00 tot 21:00 uur)

Chefs parade:

5 kleine voorgerechtjes, samenstelling wisselt dagelijks	15
Gerookte carpaccio met Jalapeño mayonaise, tomatensalsa, rucola en avocado	11,5
Huisgerookte zalm met wakame, yuzu mayonaise en kroepoek van saffraan	10,5
Salade van gerookte biet en appel daarbij pieterman met een tapenade van venkel en ingelegde citroen	11,5
Crème van Geitenkaas met zoete aardappel, daarbij sponge cake van munt	10,5
Salade van witlof met gebraden eendenborst en sinaasappel met rode port en aceto balsamico	11,5

Soepen

Bisque van Hollandse garnalen	8
Soep van gerookte aardappel met een garnituur van uitgebakken spekjes	7,5
Soep van de dag	6

Kleine warme gerechten

Krokant gebakken zwezerik met appel en calvadossaus	15
Gamba's (gepeld) met mediterrane knoflooksaus	14

Kleine eter? probeer eens 2 voorgerechten i.p.v. alleen een hoofdgerecht

HOOFDGERECHTEN

Zeewolf in filodeeg met chorizo, dragon en beurre noisette	21,5
Vangst van de dag	22,5

Kalfslende met gorgonzola-risotto daarbij een crème van paprika en kalfsjus	22,5
Hollandse biefstuk met een jus van rode curry	19
Varkens wangetjes met een saus van mosterd en komijn	22
Gebakken eendenborst met rinse appelstroop	21,5
Kalfslever met gebraseerde appel, rode uien en spekjes	20
b met oerfriet	17,5

Vegetarische 'Beef Wellington' met paddenstoelen, en gerookte peen Daarbij flespompoen risotto	19
Gepofte knolselderij met olijven en bietjes	17

Extra te bestellen:

Stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade	5
Bakje friet	4

Maandmenu

Elke maand serveren wij een verrassend 3-gangen menu voor € 30 per persoon.

NAGERECHTEN

Kaasplankje selectie van kazen met noten- vijgenbrood en pruimenchutney Wijntip: een glaasje 20 jaar oude tawny	11,5
Worteltjestaart met gember en sinaasappel Wijntip: een glaasje Rietvallei (rode muskaat)	8
Tarte tatin van peer met five spices saus Wijntip: een glaasje Pineau de Charentes rouge	8
Chocolade dessert Wijntip: een glaasje een glaasje Pedro Ximénez	8
koffie Crème brûlée met vanille-ijs Wijntip: een glaasje een glaasje Monbazillac	7
Proeverij van zoete nagerechten Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venice	10
Maple walnootijs met slagroom (3 bollen)	7
Punky (tot 12 jaar)	4

KOFFIE

Irish coffee	7	Koffie, espresso	2,4
French coffee (Grand Marnier)	7	Espresso macchiato	2,5
D.O.M. Café (D.O.M. Benedictine)	7	Dubbele espresso	3,7
Leidsche koffie (kaneellikeur)	7	Cappuccino, Koffie verkeerd	2,7
Rüdesheimer Kaffee (Asbach Uralt)	7	Latte macchiato	3
		Thee in diverse smaken	2,3
		Verse munt thee	3
		Verse gember thee	3

VOOR BIJ DE KOFFIE

Schaaltje met bonbons, chocola en koekjes e.d.	5,5
Appelgebak	3,8
Appelgebak met slagroom	4,3
Wisselende taart	4,5
Brownie	3,2