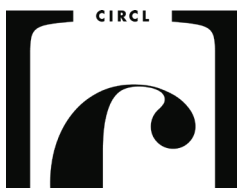


MENU

DINER

VOORGERECHT / APPETIZER

Noordzeevissoep • Solt Hollandse garnalen • gedroogde tomaat rouille • bosui	10
<i>North Sea fish soup • Solt Dutch schrimps • dried tomato • rouille • spring onion</i>	
Pompoen • roggebroodkruim • gepocheerd ei • Dikhoefve skeapswit pompoenvinaigrette	10
<i>Pumpkin • rye bread crumb • poached egg • Dikhoefve skeaps white • pumpkin vinaigrette</i>	
Knolselderij • kastanje creme • koffiepoeder • duindoornbes-siroop boekweit (vegan)	11
<i>Celeriac • chestnut cream • coffee powder • sea buckthorn syrup • buckwheat (vegan)</i>	
Palmkool • paddenstoelenpuree • zwarte knoflook • aardpeer oesterzwammen (vegan)	11
<i>Palm cabbage • mushroom puree • black garlic • Jerusalem artichoke • oyster mushrooms (vegan)</i>	
Aardappel • prei • lardo di Circl • rode ui • augurk ansjovismayonaise	11
<i>Potato • leek • lardo di Circl • red onion • pickle • anchovy mayonnaise</i>	



MENU

DINER

HOOFDGERECHT / MAIN DISH

Linzenschotel • zoete aardappel • aubergine • shiitake • spinazie 20
tempeh • koolsla (vegan)

Lentil dish • sweet potato • eggplant • shiitake • spinach • tempeh • coleslaw (vegan)

Makreel • gepofte bieten • spelt • aangezuurde room • bosui 22
kruidensalade • wortelsiroop

Mackerel • puffed beets • spelt • sour cream • spring onion • herb salad • carrot syrup

Kabeljauw • kapucijners • bospeen • boerenkool • ui zoetzuur 22
bloemkool • mosterd-kerrie saus

Cod • marrowfat pea • carrots • kale • onion sweet and sour • cauliflower • mustard-curry sauce

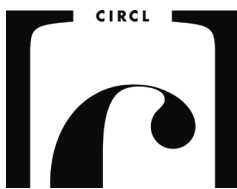
Rundvlees Zorg&Natuur • pastinaak • cassoulet • oesterzwammen 23
witlof • Tomasu soja • vleesjus

Beef Zorg&Natuur • parsnip • cassoulet • oyster mushrooms • chicory • Tomasu soy • meat jus

VOOR 2 PERSONEN / FOR 2 PERSONS

Hollands leghaantje • kriel aardappel • rode kool • salade 45
kweeper • lavasmayonaise

Dutch hen • potato • red cabbage • salad • quince • lovage mayonnaise



MENU

DINER

NAGERECHT / DESSERT

Circl broodpudding • Potverdorie! gelei • sinaasappelzeste-roomijs <i>Circl bread pudding • Potverdorie! jelly • orange zest ice cream</i>	7
Gebraden peer • Beemster geitenkaas • walnoten • rode wijn siroop bladerdeeg <i>Roasted pear • Beemster goat cheese • walnuts • red wine syrup • puff pastry</i>	8
Awajun chocolade mousse • hazelnootijs • kruimeldeeg • caramel witte chocolade <i>Awajun chocolate mousse • hazelnut ice cream • crumble • caramel • white chocolate</i>	8
Zwarte woud taart • cacao nibs • kersencompote • filo deeg (vegan) <i>Black forest cake • cocoa nibs • cherry compote • filo dough (vegan)</i>	8.5
Hollandse kazen • Thull's pickles • mispelpuree • focaccia <i>Dutch cheeses • Thull's pickles • medlar puree • focaccia</i>	12.5

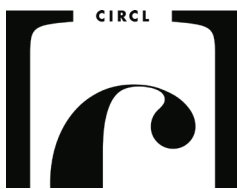


TABLE D'HÔTES

CHEF'S MENU

Laat je verrassen met een wekelijks wisselend menu met heerlijke circulaire gerechten gemaakt van producten van die dag.

Voorgerecht • *Appetizer*
Hoofdgerecht • *Main dish*
Koffie of thee • *Coffee or tea*

30

Voorgerecht • *Appetizer*
Hoofdgerecht • *Main dish*
Nagerecht • *Dessert*
Koffie of thee • *Coffee or tea*

37.5

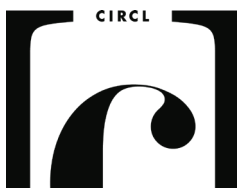
WIJNARRANGEMENT

2-gangen 15

3-gangen 20

Heeft u dieetwensen en/of allergieën? Vertel het ons!

Onze medewerkers staan u graag te woord met vragen over dieetwensen en voedselallergieën.



MENU

SPIRITS & LIKEUREN

SPIRITS

The Stillery Vodka	7
<i>Biologische vodka geproduceerd in Amsterdam</i>	
Botran dark rum 15Y	6.50
<i>Rum met een ISCC certificering</i>	
Avallen calvados	6
<i>Appelcalvados met een positieve invloed op de bijenpopulatie</i>	
Frysk Hinder Whiskey	10.50
<i>Friese whiskey gerijpt op rode wijn vaten</i>	
Bakers Best Jenever	5.50
<i>Eco jenever gebrouwen van onverkocht brood in een gerecyclede fles</i>	
The Stillery oude genever	4
<i>Biologische genever die ruim 3 maanden houtgelagerd is</i>	
Willems wermoud - droog of zoet	5
<i>Nederlandse vermouthe geinspireerd door de Amsterdamse Hortus</i>	
Willems Wermoud The Forest	6.50
<i>Amsterdamse Vermouthe met champignons, kardemon en lapsang souchong thee</i>	

LIKEUREN

Saens Gouth amaretto likeur	6
<i>Het zaanse antwoord op Amaretto</i>	
Merlet Pineau de charentes	5
<i>Likeur gemaakt van het restproduct van wijn met cognac</i>	
Merlet Creme de poire williams	4
<i>Biologische onbespoten perenlikeur</i>	
Moretta Covala	6
<i>Een likeur naar italiaans recept, gemaakt in Amsterdam</i>	
Boomsma Cloosterlikeur	4
<i>Nederlands kruidenbitter</i>	
Frysk Famke Koffielikeur	5
<i>Koffielikeur op basis van Frysk Hynder Whiskey</i>	

