

## Laten we beginnen!

### PANNE?

Vers afgebakken Italiaanse broodjes  
met huisgemaakte kruidenboter en tapenade € 4,50

### VEEL SOEPS

Verse dagsoep € 5,50  
Pomodorisoep met "rolling" tosti van pesto en Parmesan € 5,50  
Drie mini soepjes € 5,50

### OSSENHAAS CARPACCIO ANNO 1993

Al een kwart eeuw op dezelfde wijze bereid met Parmezaanse kaas,  
rucola, mosterdmayonaise & pijnboompitjes €14,00

### TRUFFEL CARPACCIO

Net iets pittiger met truffelpecorino, truffelmayonaise,  
rucola en nootjes €15,00

### BIET & BLAAT (v)

Knapperige sla met geitenkaas-frambozendressing, frisse rode biet,  
pistachecrumble, notenbruchetta en vijgenjam € 8,50  
Kan ook als maaltijdsalade hoor! €17,50

### SCHERP

Mierikswortel in de hoofdrol. Als marmelade met Tiroler Speck,  
vers met gerookte zalm en in een dip met Naegelhout € 10,00



## DE VERZAMELING

Onze beroemde plank en hét voorgerecht van een meter,  
Lekker met o.a. kaasfondue, soepjes, carpaccio's,  
huisgerookte zalm, croquettes, geitenkaaspasteitjes en broodjes  
€ 14,50 per persoon (vanaf 2 personen)

Maak je verzameling **EXCLUSIEF!**

Bovenstaande plank wordt nog lekkerder met Jan's huisgerookte  
paling, Argentijnse piri piri garnaltjes, romige bisque en  
kroketjes van kreeft € 19,50 per persoon

## MAAK 'M XXXLARGE!

Maak 'm nog groter met kleine hapjes & maak 'm compleet gelukkig

Duootje stoofkroketjes € 2,50

Twee dagsoepjes € 2,00

Bakje kaasfondue € 2,00

Gerookte paling (50gr.) € 7,50

Twee extra broodjes € 1,00

Portie frietjes met mosterdmayonaise € 2,50

Bordje zomerse salade € 2,50

(Bijgerechtjes alleen in combinatie met de verzameling te bestellen)

## APERIO ITALIANO

Plank met vers gesneden Italiaans Speck, Coppa Collo, Prosciutto,  
Toscaanse venkelsalami, bovino salami,  
olijfjes, tapenades, ciabatta en mini salade caprese

Lekker bij het aperitief? € 15,00 per plank



## BUTCHERS BEST

Al ons vlees komt uit eigen slagerij.  
De beste kwaliteit door vakmanschap én toewijding.

### RIB ROAST (350 gram)

Dooraderde lendebiefstuk met spicy chimichurrie en lime € 24,50

### TOURNEDOS AU FEU BOIS (200 gram)

Ossenhaasbiefstuk met een bearnaisesaus geïnspireerd  
op de beroemde beurre "Café de Paris" € 26,50

### LE PETIT TOURNEDOS (150 gram)

Ossenhaasbiefstuk maar dan in 't klein, natuurlijk ook  
met die heerlijke "Café de Paris" saus € 22,00

### VITELLO en TONATO (250 gram)

Gegrild kalfsbiefstukje en tonijnsteak met Hollandaise saus,  
kappers en pickles € 22,50

### CHEF'S STEAK (250 gram)

Ter ere van z'n 25 jarig jubileum, Rem's eigen favoriet,  
een mooi stuk vlees van de grill,  
truffelboter en een goede volle rode wijnsaus! € 19,50



## AGAIN, NICE TO MEAT YOU!

### SATÉ 1993

Bijna geen steak veranderd... en nog steeds alles huisgemaakt!

Gemarineerde varkenshaas, spicy satésaus, atjar, chili mango, crunchy uitjes en natuurlijk frietjes € 16,50

### BEEF en DUCK

Japanse beef yakitori en poppyseed eendenborst met een sausje van gember, chili, soja en lime € 18,50

### SMOKEY MOKUM

Licht-gerookte runderburger met ossenworstmayonaise, sjalottenmarmelade, een lik grove mosterd, frietjes en een Amsterdams uitje € 15,00

## HOUTSKOOLFILOSOFIE

Oergevoel....niets mooier dan een warmgestookte houtskoolgrill voor grote stukken vlees. Geef het tijd om rustig te garen en alle smaak en geur in zich op te nemen. Geniet met z`n tweetjes of.... alleen!

### CHATEAU BRIAND (450 gram)

Lekker met z`n tweeën van ossenhaas te genieten € 27,50 p.p.

### COLOSAL (500 gram)

Reusachtig grote biefstuk voor z`n tweeën of..... alleen? € 19,50 p.p.

Met: pepersaus, rode wijn saus, knoflookmayo of Café de Paris saus



## FISHIES & VEGGIES

### ZEEBAARS PIEMONTE

Een beetje Méditerranéens zomergevoel met dit fijne visje,  
gremolata en garnaaftjes in gamberi olie € 23,50

### CATCH OF THE DAY

Samen met onze visleveranciers op zoek naar de mooiste vis!  
Iedere dag een creatie uit eigen kombuis € dagprijs

### SPINAZIELASAGNE (v)

Traktatie overbakken met Tallegiokaas,  
lekker met rucolasalade en bundelzwammetjes € 18,50

### MINI CRUISE (v)

Spaanse aardappeltortilla,  
Braziliaanse bonen feijoda,  
Griekse kikkererwt stifado met feta en knoflook,  
salade en raita dip € 18,50



## TROTSE SALADES

### JAN'S TROTS

Proef de vakmanschap, ambacht en liefde uit Uitgeest van Jan van de Kommer. Een mooie salade met gerookte zalm, gerookte paling, kreeftkroketjes en kruiden crème € 18,50

### FIERO CARNE

Getrancheerde entrecôte, rucola, balsamicodressing, tomaatjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes € 17,50

### FIERO PESCA

Tagliata van gegrilde tonijn met rucola salade en lauwwarme dressing van wilde tomaatjes, olijfolie, knoflook, rode peper, lime en sjalotjes € 19,50

Zoals u van ons gewend bent worden alle hoofdgerechten geserveerd met dikke frieten en groenten van het seizoen.

