

BISTROKAART

BLEUE BIJ JE THUIS

voorgerechten

12,50

steak tartare
63° dooier, tomaat, piccalilly

millefeuille
carpaccio, gerookte paling, dille & kamille

tonijn tartaar
avocado, dragon, kroepoek

burrata v
brioche, basilicum, gemarineerde tomaat

paling in 't groen
spinaziesalade, zuurdesem

zeebaars & mosselen
zeebaarstartaar, mosselgroenten, venkel

brood met boter
zuurdesembol van Edwin Klaasen,
één van Nederlands bekendste
zuurdesembakkers
3,-

hoofdgerechten

20,-

eendenborst
mangochutney, boontjes in spek

snoekbaars & coquille
knolselderij, appel, Noilly Prat

coq au vin
kruidenaardappeltjes, brood

ossenhaas
aardappelgratin, gestoofde groenten (+2,50)

risotto v
coeur de boeuf, halloumi, groene olijf

rode mul
portabello, orzo, romesco, groene olijf

desserts

tarte au citron
3,50

chocolade gebakje
3,-

madeleines per 2
2,-

kaas van Hendrik en Marcella
3 kazen met rozijnenbrood
9,-

*Alle gerechten zijn bereid,
alleen nog even zelf opwarmen thuis.
Dit waarborgt de kwaliteit van de producten,
een kleine beschrijving zit bij de gerechten.*