



DINER

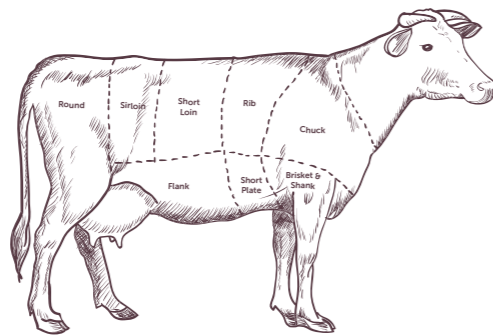
a l e s c a f é

DE GEREGHTHOF



Voorgerechten

Butchers block, proeverij van verschillende soorten vlees, Amsterdamse ui, cornichons & crostini's	10
Salade gerookte eendenborst, gemarineerde vijgen, pijnboompitten, eendenlever sinaasappeldressing	11
Salade van parmaham, buffalmozzarella, tomaat & pestodressing	10
Carpaccio, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, rode ui, uitgebakken spek & pestodressing of truffelmayonaise	11
Zalm sashimi, sabayon van rode paprika, radijs & emping	10
Tonijntartaar, avocado, sojacentrussaus & gefrituurde uien	10
Couscous, gerookte pepermakreel, tuinbonen, rode ui & zontomaatjes	9
Salade van geitenkaas, granaatappel, pistache noten & honingmosterddressing	9
Carpaccio van watermeloen, mozzarella, pijnboompitten & balsamico vinaigrette	8
Geroosterde romige venkelsoep, peterselie, knoflookcroutons & chili flakes	6



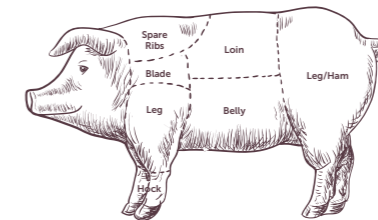
Vleesgerechten

Rumpsteak van USA Creekstone farms, pont neuf aardappel, bearnaisesaus & frisse salade	15
Hollandse lamsbiefstuk van de bout, fondant aardappel, seizoensgroenten & kruidige sinaasappelsaus	22
Gegrilde kalfs rib-eye, geglaceerde babywortels, geroosterde ratte aardappeltjes rode port-blauwe kaassaus	24
Dry-aged Côte de Boeuf van Hollands weiderund (600 gram, voor 2 personen), paddenstoelen, friet, salade & pepersaus	56
Duke of Berkshire krokant gebakken procureur (babi pangang 2.0) zoetzuur van witte kool-wortel-rode peper, gefrituurde ui & frietjes	15
Saté van varkenshaas, zoetzuur, kroepoek & licht pittige satésaus	15
Iberico BBQ Rib Fingers, spare-ribs zonder bot, friet & salade	17
Salade roergebakken ossenhaaspuntjes, BBQ saus, lente ui & babymais	15

Dry aged - Ocean premium grain fed beef New Zealand

Dry-aged rib-eye	250 gr	28
Dry-aged entrecôte	200 gr	21
Tournedos	150 gr	26

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met seizoen groenten & friet
U heeft keuze uit rodewijnsaus, pepersaus, gebakken paddenstoelen, rode port-blauwe kaassaus, bearnaisesaus / kruidenboter*



Visgerechten

Hele zeebaars van de grill, gekonfijte aardappel, seizoensgroenten & citroen-peterselie olie	19
Salade gerookte zalm, avocado, kerstomaatjes, rode ui, knoflookcroutons & waterkersdressing	15
Gebakken grietfilet, gesmoorde lamsoor, zeekraal, pommes fondant & beurre blanc saus	21

Vegetarische gerechten

Salade van geitenkaas, granaatappel, pistachenoten, crostini van rozemarijn foccacia & honingmosterddressing	14
Rigatoni pasta, romige saus, doperwt, paddenstoelen, tomaat & Parmezaanse kaas	15
Gebakken polenta, doperwten, salsa van tomaat-zwarte olijven & artisjok	15

Supplementen

Salade	2
Friet	2
Groente	3
Brood	3

*Heeft u een allergie of dieet, laat het ons weten.
Wij kijken graag met u naar de mogelijkheden en geven u de kaart met allergenen.*