



DINERKAART

VOORGERECHTEN

BROOD & DIP Truffel-aioli, boter, olijfolie & zeezout.	€ 5,50
COURGETTE SOEP Romige soep met mozzarella en een krokantje	€ 6,25
CHEF'S SOUP Wekelijks wisselend, zie ons krijtbord.	€ 6,25
CARPACCIO BIET Dungesneden rode biet met broccoli-pesto, smeugige honing-geitenkaas & gekarameliseerde pecannoten.	€ 9,50
STEAK TARTAAR Fijn gesneden ossenhaas op smaak gebracht volgens eigen receptuur.	€ 11,50
GREEN EGG GAMBA In chili gemarineerde gamba's met een volle saus van mango en geflambeerde ananas.	€ 11,50
BLUE DE WOLNEGA Licht pittige blauwschimmelkaas uit de provincie met sinaasappel-vijgen compote, mesclun, cantharellen & dungesneden serranoham.	€ 12,50

VAN DE GREEN EGG

T-BONE STEAK Dry-Aged, voor de echte steakliefhebber! Traditioneel gerijpte steak met een bijzondere rook smaak.	500 GR.	€ 29,50
KB - BURGER Huisgemaakte burger met de perfecte verhouding tussen Fries Waddenrund en Iberico varken.		€ 18,50
KIPPENDIEN De combinatie van de kruidige marinade en de bereiding op the Green Egg maken deze kip botermals.		€ 18,50
SHORT RIB Negen uren gegaard in een eigen marinade, smelt van het bot.		€ 20,50
BONIFATIUS BIER KIP Hele kip 60 minuten bereidt met Bonifatius Bier op de Green Egg. Hoe we dat hebben gedaan? Dat fluisteren we graag in uw oor.		€ 21,50
OSSENHAAS Zeer mals Waddenrund uit de regio.	150 GR. 250 GR.	€ 21,50 € 26,50
DUKE OF BIRKSHIRE Procureur van het hoogwaardige Berkshire ras uit Noord-Brabant. Erg mals en sappig vlees met een betrouwbare herkomst.		€ 23,50

In onze (buiten) keuken werken wij o.a. met twee **Big Green Egg BBQ's**.

Dit zijn niet zomaar gewone houtskoolbbq's want naast grillen gebruiken we ze om mee te (slow) koken, bakken, roken & stomen. Ook zijn ze goed inzetbaar als pizza-oven.

ONS CONCEPT :

U kiest uw favoriete vlees en daarbij zit inbegrepen:

2 x gratis bijgerechten naar keuze
&

1x gratis huisgemaakte saus naar keuze.
(wilt u graag meer gerechten op tafel dan geldt een meerprijs)

De bijgerechten en sauzen kunt hiernaast uitzoeken

Naast de Big Green Egg gerechten hebben we ook een aantal **complete hoofdgerechten**, deze kunt u vinden op de volgende bladzijde.

BIJGERECHTEN

1. Roseval aardappelen met tijm
2. Verse Friet met Parmezaan & truffelmayonaise
3. Warme nachos met avocado
4. Gegrilde maiskolf
5. Gegrilde groentes met kruidenolie
6. Frisse koolsla
7. Rucola salade met vers gebrande notenmix
8. Knapperige uienringen
9. Buffelmozzarella met tomaat en basilicum
10. Gegrilde pompoen, hummus en pijnboompitten

Bij de Green Egg gerechten kiest u **twee gratis bijgerechten**, wilt u graag extra dan is de meerprijs **€ 3,50** per gerecht.

SAUZEN

1. Peper
2. Saté
3. Limoen & Munt
4. Rode Wijn Jus
5. Lente Ui
6. Knoflook
7. Tomaat & Rode ui (salsa)
8. Roquefort & Walnoten
9. Paddestoelen
10. Chimichuri (licht zuur/pittig)

Bij de Green Egg gerechten kiest u **één gratis saus**, wilt u graag extra dan is de meerprijs **€ 2,50** per saus



DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS € 21,50

Op de huid gebakken smaakvolle vis, geserveerd met een stampotje met tuinbonen en lente-ui saus.

VAN HET WAD € 21,50

Scheermessen, kokkels en mosselen uit de Waddenzee, geserveerd met citroengras & zaakraal.

ZWITSERSE FONDUE € 18,50

Gesmolten Gruyere en Emmentaler kaas, geserveerd met groentes, zaden en diverse broodsoorten.

KB KAASFONDUE € 18,50

Gesmolten Hollandse kaas gemixt met pittige Blauwschimmelkaas geserveerd met groentes, zaden en diverse broodsoorten.

GEBAKKEN VENKEL € 16,50

De vergeten groente in de Nederlandse keuken, bereidt met Parmezaanse kaas, creme fraiche en tomaat.

GROENTE QUICHE € 17,50

Gemaakt met boerenspinazie, geitenkaas en rode peper. Voor de Carnivoren kan deze quiche ook geserveerd worden met krokantjes van de Procureur.

**AL DEZE HOOFDGERECHTEN
WORDEN GESERVEERD MET VERSE
FRIET & FRISSE SALADE**

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen komen uit de Elzas, de Palts en Baden, ze worden ook wel 'Tarte Flambée' genoemd. Met een bodem van dun brooddeeg die met diverse ingrediënten belegd kan worden lijkt het op een dunne pizza. Erg lekker om te delen als tussengerecht of tijdens de borrel.

PREI € 7,25

Roomkaas bieslook - gerookte ham

PEER - BLAUWE KAAS € 7,75

Walnoten - rucola - honing - schimmelkaas

ITALIANO € 7,75

Pesto - buffelmozzarella - tomaat

GEITENKAAS € 7,75

Serranoham - rucola - honing - pijnboompitten

BRIE & DADELS € 7,25

Honing - rucola - pecannoten

DESSERTS

CHEESE CAKE € 6,50

Op de warme methode gemaakt en koud geserveerd. Huisgemaakte Cheesecake op een bodem van Bastogne.

CHOCOLADE DROOM € 6,50

Weckpotje gevuld met chocolade, noten, pistache en vanille ijs.

TOMPOUCHE € 6,50

Gemaakt van een zachte mousse van aardbeien en bosvruchten ijs.

SÛKERBÔLE € 6,50

Wentelteefje van Fryske sûkerbôle geserveerd met kaneel & vanillesaus.

WHISKEY PROEVERIJ € 12,50

3 soorten Malt Whiskey met oude kaas en pure chocola.

BORRREL

PROEVERIJ PLANK € 12,50

Diverse soorten delicatessen zoals kazen, vleeswaren, toast en dips. (Voor circa 2 personen)

PROEVERIJ PLANK XL € 22,50

Diverse soorten delicatessen zoals kazen, vleeswaren, toast en dips. (Voor circa 4 personen)

KIPPENDIJENSPIESJES € 6,50

Licht pittig gemarineerd met chilisaus

GARNALEN KROKETJES € 8,00

Geserveerd met aioli

WARME NACHOS € 6,50

Geserveerd met avocado

BITTERBALLEN € 6,00

8 stuks geserveerd met mosterdmayonaise.

GEROOKTE AMANDELEN MET OLIJVENMIX € 5,50

Met een smaakvolle Aziatische kruidenmix en huisgemaakte olijven.

KAAS PLANKJE € 8,50

Diverse binnen- en buitenlandse kazen.

VLEES PLANKJE € 8,50

Diverse dungsnesden ambachtelijke vleeswaren.



LUNCHKAART

LUNCH TOT 16:30

BROOD & SOEP

BROOD & DIP € 5,50

Truffel aioli, boter, olijfolie & zeezout.

COURGETTE SOEP € 6,25

Romige soep met mozzarella en een krokantje.

CHEF'S SOUP € 6,25

Wekelijks wisselend - zie krijtbord.

BROOD SPECIALS

CLUB SANDWICH € 8,50

Gegrilde kip van de Green Egg met tomaat, sla, spek, oude kaas, mosterdmayonaise en huisgemaakte chips.

AVOCADO* € 8,50

Hummus belegd met smeuge honing-geitenkaas, avocado, paprika, sla en gegrilde courgette.

SERRANOHAM* € 8,50

Dungesneden serranoham met pesto, sla en tomaat.

CARPACCIO* € 8,50

Carpaccio van de ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise.

PULLED SALMON* € 8,50

Warm gerookte zalm van de Green Egg met frisse koolsla en limoenmayonaise.

KROKETTEN € 7,50

Bourgondische kroketten op brood geserveerd met een frisse salade en mostermayonaise.

* Broodkeuze: wit brood, (Desem) meergranen of (Desem) donker vloerbrood, (Desem) stokbrood of een lekkere bagel.

KB BURGER € 12,50

Huisgemaakte burger met de perfecte verhouding tussen Fries waddenrund en iberico varken.
Geserveerd met verse friet.

TOSTI'S

PITA KIP € 5,75

gegrilde kip van de Green Egg met pesto & tomaat.

PITA GRUYERE € 5,75

Gruyere kaas, appel en walnoten.

BLAUWE KAAS € 5,75

Blauwe kaas & dadels geserveerd op Vikingbrood.

CROQUE MONSIEUR € 5,75

Klassieke tosti geserveerd op Vikingbrood.

SALADES

BLUE DE WOLVEGA € 12,50

Licht pittige blauwschimmelkaas uit de provincie met sinaasappel-vijgen compote, mesclun, cantharellenen dungesneden serranoham.

GAMBA'S & MANGO € 12,50

In chili gemarineerde gamba's bereidt op de Green Egg, veldsla en mangodressing.

WARME BRIE € 11,50

Lauwarme brie op een bed van gemixte sla en huisgemaakte frisse dressing.

FLAMMKUCHEN

PREI € 7,25

Roomkaas bieslook - gerookte ham

PEER - BLAUWE KAAS € 7,75

Walnoten - rucola - honing - blauwe kaas

ITALIANO € 7,75

Pesto - buffelmozzarella - tomaat

GEITENKAAS € 7,75

Serranoham - rucola - honing - pijnboompitten

BRIE & DADELS € 7,25

Honing - rucola - pecannoten