

Lunchgerechten

FLAMMKUCHEN

- ✓ Vega – rode ui – blauwe kaas – olijven – crème fraîche – € 11
- Bawykov zalm – rode ui – crème fraîche – rucola – € 12
- Elsässer (klassiek) – gerookte spek – rode ui – crème fraîche – € 11

✓ VEGAN MEATLESS BURGER

- 100% vegan – sla – ui – tomaat – vegan cheddar – huisgemaakte smokey BBQ saus – zoete-aardappelfrites – € 17

BEEFBURGER

- 100% rundvlees – sla – tomaat – ui – bacon – kloosterkaas – huisgemaakte smokey BBQ saus – frites – € 17

DIAMANTHAAS SATÉ

- Diamanthaas – teriyaki marinade – huisgemaakte atjar – sesam – satésaus – € 21

USA RUNDER SUKADE

- 200 gr. Black Angus sukade – paddenstoelenjus – salade – brood – frites – € 26
- Supplement: gebakken eendenlever (50 gr.) à € 10*

VIS VAN DE DAG

- Seizoensgebonden – wordt aan tafel verteld – € dagprijs

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.

Lunch soepen



VEGAN POMODORI TOMATENSOEP

Pomodori tomaten – basilicumolie – focaccia croutons – € 8

CAPPUCCINO VAN LANGOUSTINE EN KREEFT

Schuimige soep – saffraan rouille – focaccia croutons – € 12

Lunch salades

CAESAR

Little gem sla – focaccia crouton – ansjovis – Parmezaanse kaas – kwartelei – € 11



GEITENKAAS

Chèvre cendré – watermeloen – gemengde salade – avocadocrème – bloemenhoning – noten – € 13

OOSTERS

Ossenhaas – gamba – taugé – sojaboon – cashewnoten – cherrytomaatjes – sesamdressing – € 17

CARPACCIO

Little gem – basilicummayonaise – pijnboompitten – oude kaas – rucola – cherrytomaatjes – € 16

Supplement: eendenleverkrullen à € 7

RICHE

Limburgse grottenham – garnalen – Bawykov zalm – rivierkreeft – eendenlever – cocktailschuim – € 22

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.

Lunch sandwiches

CARPACCIO

Rundermuis – basilicummayonaise – pijnboompitten – oude kaas – rucola – € 13
Boerenbrood bruin of wit

CLUB SANDWICH KIP

Viking brood – gegrilde kipfilet – kaas – gebakken ei – bacon – € 13

CLUB SANDWICH TUNA MELT

Viking brood – tonijn – gesmolten kaas – tomaat – rode ui – little gem sla – € 11

BAWYKOV ZALM

Avocadocrème – little gem sla – tomaat – rode ui – € 12
Boerenbrood bruin of wit

HOLLANDSE GARNALEN

Brioche bol – little gem sla – 100 gr. Hollandse garnalen – cocktailschuim – € 14

HOLTKAMP KALFSVLEESKROKET

Brioche bol – 2 Holtkamp kalfsvleeskroketten – truffelmayonaise – little gem sla – € 13

UITSMIJTER

Drie scharreleieren – twee sneetjes boerenbrood (bruin of wit) – € 9,50
Supplement: kaas of spek à € 2 | Rosbief of ham à € 3

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.

Diner vanaf 18:00 uur

Voorgerechten

BROOD

Fleur de Sel boter – olijfolie – € 4,25

OESTERS

Fines de Claires – frambozenazijn – citroen – € 3,50 per stuk



WATERMELOEN & GEITENKAAS

Geitenkaas – watermeloen – avocadocrème – aceto balsamico – noten – € 14

BAWYKOV ZALM & GAMBA

Tempura tijger garnaal – ingelegde komkommer – tzatzikischuim – avruga kaviaar € 16

TONIJN SASHIMI

100 gr. AAA+ superior Yellowfin tonijn – wakame – gember – wasabi – sojasaus – € 16

PROEVERIJ

Limburgse grotten ham – carpaccio – garnalen – Bawykov zalm – tonijn sashimi – olijven – tapenade – oester – soepje – € 22 p.p. (te bestellen vanaf 2 personen)

CARPACCIO

Rundermuis – basilicummayonaise – pijnboompitten – oude kaas – rucola – cherrytomaatjes – € 14
Supplement: eendenleverkrullen à € 7

ASIAN STEAK TARTAAR

100 gr. diamanthaas – sesam – chili – bosui – sojasaus – wasabi krokant – € 15

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.

Hoofdgerechten

BEEFBURGER

100% rundvlees – sla – tomaat – ui – bacon – kloosterkaas –
huisgemaakte smokey BBQ saus – € 17

DIAMANTHAAS SATÉ

Diamanthaas – teriyaki marinade – huisgemaakte atjar – sesam – satésaus – € 21

TANTE DOOR

Gegrilde Tante Door kipfilet gevuld met cantharel en zomer truffel – truffeljus – € 23

USA RUNDER SUKADE

200 gr. Black Angus sukade – aardappelmuffin – groene asperges – pepersaus – € 26
Supplement: gebakken eendenlever (50 gr.) à € 10

WAGYU RIBEYE

Groene asperges – chimichurri – rode wijn jus – € 42

VIS VAN DE DAG

Seizoensgebonden – wordt aan tafel verteld – € dagprijs

GEGRILDE KREEFT

Halve of hele kreeft 400/500 gr. – kruidenboter – zeekraal – € 19,50 / € 39



RAVIOLI BASILICUMPESTO

Ravioli aubergine en basilicum – gegrilde aubergine – groene asperge – rucola – € 21



VEGAN MEATLESS BURGER

100% vegan – sla – ui – tomaat – vegan cheddar – huisgemaakte smokey BBQ saus –
zoete-aardappelfrites – € 17

SALADE RICHE

Limburgse grotten ham – garnalen – Bawykov zalm – rivierkreeft – eendenlever –
cocktailschuim – € 22

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.

Desserts

CITROEN MERINGUE TAARTJE

Harde Wener – lemon curd – blauwe bessen – Radlersorbet – meringue – € 9

NEW YORK CHEESECAKE

Cheesecake – bramensorbet – speculoos – bramen – € 9

DAME BLANCHE

Bourbon vanille roomijs – slagroom – chocoladesaus – aardbeien – € 8

SORBETIJS

Drie soorten sorbetijs – fruit – fruitgel – € 8

KAZEN

Vijf kaasjes geserveerd met appelstroop en een notenbroodje – € 15

SPECIAL COFFEE

Van Irish tot Westeinder..... – € 9

KOFFIE COMPLEET

Macaron – bonbon – koffie/thee naar keuze – likeur naar keuze – € 12

SCROPPINO

Cocktail – vodka – limoenijs – prosecco – € 8

Voor allergieën verzoeken wij u om bij de bediening te informeren.