



Lunch


SOEP VAN DE DAG 7

OESTERS 4.5

 *Mionetto Prosecco*

CAMEMBERT UIT DE OVEN 12.50

Honing, nootjes, plukbrood (focaccia)

 *Du Toitskloof Chenin Blanc*

RUNDER CARPACCIO 15

Parmezaan, truffel mayonaise, gemengde sla, pijnboompitten, kappertjes

 *Montepulciano D'Abruzzo*

RÖSTI 13

Ei, spek, cherrytomaat

 *Luc Pirlet Chardonnay*

Salades

BURRATA 15

Groene asperges. gemengde sla, zoetzure ui, tomaat, komkommer, balsamico glaze

 *Pinot Grigio*

GEITENKAAS 15

Gemengde sla, vijgenjam, vijgen, pijnboompitten, geitenkaascrumbels

 *Peramor Verdejo*

VIS SALADE 17.50

Gemengde sla, gerookte zalm, gerookte makreel, rivierkreeftjes, dillemayonaise

 *Peramor Verdejo*






Zuurdesem brood wit/bruin


GEITENKAAS (V) 14

Gebrande geitenkaas, vijgen chutney, sla, komkommer, tomaat

 *Du Toitskloof Chenin Blanc*

OSSENHAAS 15

Gekarameliseerde ui, spek, Provologne kaas

 *Du Toitskloof Pinotage, Merlot, Cabernet*

GEROOKTE ZALM OF AVOCADO (V) 14

Roomkaas, sla, komkommer, tomaat, zoetzure ui, bieslook

 *Jean Claude MAS Rose*

SURF EN TURF 16

zalm mousse, gerookte rib eye

 *Jean Claude MAS Rose*

Jets anders

HAMBURGER RAADHUIS 20

Brioche, cheddar, saus van chef Alex, rode ui, komkommer, frites

 *Montepulciano D'Abruzzo*


SATÉ 20

Seroendeng, gebakken uitjes, pindasaus, kroepoek, atjar, frites

 *Du Toitskloof Pinotage, Merlot, Cabernet*

UITSMIJTER OF OMELET 11 +1|2|3

keuze uit: ham, kaas, spek

 *Du Toitskloof Chenin Blanc*

AMERICAN PANCAKES 12.50

3 pancakes, vijgen, banaan, blauwe bessen, aardbeien, honing

 *Luc Pirlet Chardonnay*

2 KROKETTEN OP BROOD 15

draadjesvlees of vegetarisch

 *Montepulciano D'Abruzzo*





Voorgerechten

BROODJE VOORAF 7.50

truffelmayonaise, hummus, pesto

OESTERS 4.5

Sjalottenvinaigrette

 *Mionetto Prosecco*

SOEP VAN DE DAG (V) 7

CARPACCIO 15

dun gesneden rund, Parmezaan, truffelmayonaise,
pijnboompitten, kappertjes

 *Montepulciano D'Abruzzo*

RUNDERTARTAAR 14

Cornichons, kappertjes, rode ui, mosterd, gepocheerd ei, focaccia toast

 *Du Toitskloof Pinotage, Merlot, Cabarnet*

GEFRITUURDE HALLOUMI (V) 14

Pomodorisaus, basilicum, breekbrood

 *Peramor Verdejo*

ROODLOF SALADE (V) 14

Geitenkaas, bietenhummus, hazelnoot

 *Roos Estate Sauvignon Blanc*

CARPACCIO VAN GAMBA 15

Wakamé, wasabimayonaise, sesam, sojasaus, citroen

 *Pinot Grigio Blush*

BURRATA (V) 14

Zongedroogde tomaat, honing-truffelsaus, basilicumschuim

 *Luc Pirlet Chardonnay*

ESCARGOTS 14

Kruidenboter, breekbrood

 *Du Toitskloof Chenin Blanc*





Hoofdgerechten

TOURNEDOS 30

Rode wijnjus, spekjes, rode kool, groene asperges, aardappelgratin

 *Montepulciano D'Abruzzo*

SURF EN TURF 29

Diamanthaas, gambas, romanesco, spirelli van gele peen

 *Jean Claude Mas Rose*

SATÉ 20

Seroendeng, gebakken uitjes, pindasaus, kroepoek, atjar, frites

 *Montepulciano D'Abruzzo*

KNOLSELDERIJSTEAK (V) 22

Knolselderij gratin, blauwe kaas, schuim van Parmezaan

 *Du Toitskloof Chenin Blanc*

VANGS VAN DE DAG

Met groene asperge, witlof, roseval aardappelen

 *Luc Pirlet Chardonnay*

LAMSRACK 30

Rodewijnjus, spekjes, paddenstoelen, groene doperwten, pappardelle

 *Roos Estate Shiraz*

EENDENBORST 28

Aardappelgratin, witlof, sinaasappelsaus

 *Du Toitskloof Pinotage, Merlot, Cabarnet*

TOFU (V) 20

Gemarineerd in sojasaus, wakamé, wasabimayonaise, sesam, citroen

 *Peramor Verdejo*

HAMBURGER RAADHUIS 20

Op brioche, Cheddar, saus van de chef, rode ui, komkommer, frites

 *Du Toitskloof Pinotage, Merlot, Cabarnet*





Dessert

BRUSSELSE WAFEL 10

Chocola, slagroom, vijgen, banaan, blauwe bessen, aardbei

 *Tawny Port*

CANNOLI 11

Hazelnoot, pistache, slagroom, fruit

 *Pedro Ximenes*

FRIANDISE 10

Diverse zoetigheden, inclusief koffie of thee

AFFOGATO (ALC) 10

Espresso, vanille ijs, Horchata 43

 *White Port*

KAAS PLANKJE 15

Chèvre Pico, Manchego, Epoisses, Val Dieu Bleu, vijgenjam, vijgenbrood, walnoten, fruit

 *Pedro Ximenez*

ENGELSE TRIFLE (ALC) 10

Advocaat, granola, vers fruit, slagroom, huisgemaakte cake, lange vingers

 *White Port*

GRAND DESSERT VOOR 2 PRS. 10

Dessert van de chef

 *White Port*





Barrel

PLUKBROOD 10

BITTERBALLEN 8 STK. 10

BITTERGARNITUUR GEMENGD 10 STK. 10

KAASTENGELS 10

OESTERS PER STK. 4.5

NACHO'S 10

CAMEMBERT UIT DE OVEN 12

PLANKJES V.A. 15 TOT 17 UUR TE
BESTELLEN

VEGA PLANK (V) 30

Gefrituurde oesterzwam, bloemkool bites, seastar sashimi, no tuna, no salmon, met wasabimayonaise, frites, bitterballen, gyoza, plukbrood met kruidenboter, borrel nootjes, kazen, olijven

VLEES PLANK 30

Spianata picante, steak tartaar op toast, zongedroogde tomaat, worst, espana chorizo, frites, bitterballen, plukbrood met kruidenboter, borrel nootjes, kazen, olijven

VIS PLANK 35

Gerookte zalm, gamba spies, zalmmouse op toast, gefrituurde gambas, frites, plukbrood met kruidenboter, borrel nootjes, kazen, olijven

