

11:00-16:00

MENU

SPECIAL

English breakfast 14,5
huisgemaakte bonen in
tomatensaus, gebakken eitjes,
paddenstoel en desembrood.
gerookte varkenssaus + 8

BROODJES

Krentenbol 4,5
boter, kaas

**Huisgemaakte filet
americain (vega)** 10
van geroosterde wortel,
cornichon, ei en zoetzure ui

Romesco  10
preiconfit, hazelnoot,
romaine sla

Huisgemaakte pastrami 13,50
gruyere saus, mierikswortel,
zuurkool

Ons brood is desembrood van
Stadsbakkerij van As

SOEP EN SALADES

Ossenstaart-paddenstoelensoep 9
met gepekeld beukenzwam en
ossenstaartkruid (optie )

Wintersalade 9
met witlof, radicchio,
stracciatella, hazelnoot

SNACKS

Gerookte saucijs 9
varken, salie, kaas,
pruimenketchup

Ambachtelijke friet 6
mayo / ketchup + 0,50

Kaas: Délice des Crémiers 9,5
crackers, fruitgelei

Piquillo-paprika  7
walnoten, oregano, hazelnootolie

Groene salade  5
mosterd dressing, croutons,
zoetzure rode ui

Heb je een allergie of intolerantie,
geef het door aan ons team



= vegan

11:00-16:00

MENU

SPECIAL

English breakfast 14,5
home made baked beans,
fried eggs, mushrooms and
sourdough bread
smoked pork sausage + 8

SANDWICHES

Raisin bun 4,5
butter, cheese

**Home made filet
americain (vega)** 10
roasted carrot, cornichon,
egg and pickled onion

Romesco  10
leek confit, hazelnut,
romaine lettuce

Homemade pastrami 13,50
gruyere sauce,
horseradish, sauerkraut

Our bread is sourdough bread from
Amsterdam bakery van AS

SOUP AND SALADS

Oxtail mushroom soup 9
with pickled beech mushroom
and oxtail crumble (option )

Winter salad 9
chicory, radicchio,
stracciatella, hazelnut

SNACKS

Smoked sausage 9
pork, sage, cheese,
prune ketchup

Fries 6
mayo / ketchup + 0,50

Cheese: Délice des Crémiers 9,5
crackers, fruit jelly

Piquillo pepper  7
walnuts, oregano, hazelnut oil

Green salad  5
mustard dressing, croutons,
pickled red onion

If you have an allergy or intolerance,
please let our team know



= vegan