

## LENTE DINERKAART

17:00 - 21:30

### VOORGERECHTEN

- Buikspek en gamba** op lage temperatuur gegaard buikspek gelakt met soja en zoethout, komkommer, radijs en kerrie toetsen 14
- Kreeft** smaakvolle bisque van kreeft, met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen 15
- Tonijn sashimi**, kort geroosterd, wasabi, komkommer, soja en sesam 15
- Carpaccio stoutstyle**, met de originele "Harry's Bar Sauce" 12
- Stoute groentetuin** bereidingen van groente van hollandse bodem 10

### SALADES

- Voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie**
- Runderlende** gemarineerd, licht gerookt, met crunchy broadbeans en truffelcrème 13
- Stout** met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon en cashewnoten en piment d'espelette dressing 13
- Gamba vs Serranoham** 5 dikke gamba's met serranoham, rode ui, crunchy broadbeans en kerrie crème 15
- Seafood** fine seafood, red quinoa, radijs, gerookte amandelen en yoghurt limoendressing 15
- Runderbavette** supermalse puntjes gebakken met sesam, teriyaki, bosui en wasabi brunch 15
- Lentefood** red quinoa, radijs, groene asperge, pruimen, pecannoten en een groene kruidendressing 12

### SOEPEN

- Tasty Tom** tomatensoep met lente-ui 6
- Lente-ui velouté** met maishoen 6
- Pastinaak** met ossenstaartvlees en tomaat 6

### SPECIALS

- Classic beef burger** van graangevoerd rund met carpaccio, truffelcrème, rucola en pecorino 15
- Heeft u een allergie? Meld het ons!

- Spanish beef burger** van graangevoerd rund met chorizo, manchego, rode ui, tomaat en aïolie 16
- Ribs** zo van het bot met jack daniels, 500 gram (1 rib extra + 10 euro) 17
- Fish & Chips** crunchy en homemade, met remouladesaus 15

### BISTRONOMISCHE MENU'S

De beste ingrediënten uit het seizoen, creativiteit uit de keuken en vernieuwende bereidingen. Allemaal op je bord wanneer je kiest voor een bistronomisch menu. Let op, de menu's gaan alleen per gehele tafel.

- 3-gangen menu** voor-, hoofdgerecht en dessert 30
- 3-gangen menu** voor-, tussen- en hoofdgerecht 32
- 4-gangen menu** voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert 38
- Passende wijn bij je gerecht? 6 euro per gang

### HOOFDGERECHTEN

- Maishoen** filet, vacuum gegaard, mais structuren, jus van citroen en tijm 18
- Lam** proeverij van lam van nek, haas en schouder met frisse munt en bulgur 24
- Bavette** malse flanksteak van het graangevoerd rund met een kalfsjus en salsa verde 24
- Gamba vs Coquille** fregola, tomatensalsa, groene asperge 22
- Catch of the day** kraakvers, wisselend visgerecht 20
- Fregola** Siciliaanse pastasoort met tomatensalsa, burrata, groene asperges, 18

### DESSERTS

- Seizoensdessert** creatieve en culinaire uitspatting van onze brigade 10
- Oreo Cookie** welbekende koekje omgetoverd tot een dessert met witte chocolade en kokos 8
- Kaasplank** internationale kazen met noten/ vruchtenbrood, gerookte amandelen, abrikozen, honing en koffiapoeder 10
- Bolletje ijs?** vraag naar de smaken (prijs per bol) 2



# Stout.

*eten & drinken*