

LUNCH

Tot 16 uur / until 4PM

Soep van het seizoen met brood **6,50**

Soup of the season served with bread

Paddenstoelensandwich, piccalilly en witte kool **7,50** ☒ #41

Mushroom sandwich, piccalilly and white cabbage

Shortrib sandwich, BBQ saus, nachos en jalapeño **8,50** ☒ #74

Shortrib sandwich, bbq sauce, nachos and jalapeño

Bloemkoolsalade, hazelnoten en hummus **11,50** ☒ #58

Cauliflower salad, hazelnuts and hummus

Makreelsalade, rettich, mosterd dressing en gepofte rijst **13,50** ☒ #81

Mackerel salad, white radish, mustard dressing and puffed rice

2-GANGEN LUNCHMENU / 2-COURSE LUNCH MENU

Wekelijks wisselend menu van de chef met voor- en hoofdgerecht **18,50**

Weekly changing chef's menu with starter & main course

ZOET / SWEET

Worteltaart met vanille-ijs **6,50** ☒ #Espresso (Martini)

Carrot cake with vanilla ice cream

Vaak iets buiten de kaart om: Vraag ernaar ! dagprijs

Just ask for our off-menu items: Daily price

HIGH WINE

Elk weekend tot 17 uur / every weekend until 5PM

Glas cava, oester, crostini, kleine sandwich, dessert, real wine gums **17,50**

p.p.

Glass of cava, oyster, crostini's finger sandwich, dessert and real wine gums

Geef uw dieetwensen of voedselallergieën aan ons door.

Please inform us if you have any dietary restrictions or allergies.

BITES

Oesters no.3 'Fines de Normandie'

Klassiek / Chefs variatie (per 3)

7,50 ☒ #95 #96

Oysters 'Fines de Normandie'

Classic / Chefs variation

Nr 3 (per 3)

Brood met boter **4,50** / gemengde

noten **4,50** / olijven **4,50**

Bread with butter / mixed nut / olives

Hummus bowl, Libanees brood **9,50**

Humus bowl and Lebanese flatbread

Gambakroketjes (6 stuks), **9,50**

Gamba croquets (6 pcs)

Bitterballen (6 stuks) **7,00** ☒ #fluitje

Bitterballen (savory snacks, 6 pcs)

Bieterballen (6 stuks) **7,50**

Bieterballen (vegetarian savory

snacks, 6 pcs)

Saint-Félicien (koemelkkaas) uit de oven, geserveerd met brood **12,50** ☒

#7

Saint-Félicien (cheese) from the oven, served with bread

Worteltaart met vanille ijs **6,50**

Carrot cake with vanilla ice

Sardines op olijfolie, toast **7,50** ☒ #52

Sardines in olive oil, toast

KAAS/CHEESE

CHARCUTERIE

Selectie van 3 / 6 kazen, ☒ #59 #90

brood en uitjes **8,50 / 17,00**

Selection of 3/6 cheeses, bread and onions

Selectie van 3 / 6 charcuterie,

brood en cornichons **8,50 / 17,00**

Selection of 3/6 charcuterie, bread and cornichons

Selectie van 3 kazen, 3 charcuterie,

brood, uitjes en cornichons **17,00**

Selection of 3 cheeses, 3 charcuterie, bread, onions and cornichons

Rayleigh
& Ramsay
wine beer coffee food

DIN(N)ER

17:00 tot 22:30 uur / 5 PM until 10:30 PM

3-GANGEN MENU / 3-COURSE MENU

Kies een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert **27,50**

Select a starter, main course and dessert

VOORGERECHTEN / STARTERS

Geroosterde bloemkool, beurre noisette en hazelnoot **7,50** ☞ #77 #58

Roasted cauliflower, beurre noisette, hazelnuts

Makreel, Amsterdams zuur, rettich en gepofte rijst **9,50** ☞ #81 #19

Mackerel, Amsterdam pickles, white radish, puffed rice

Steak tartaar, eidooier en toast **11,50** ☞ #47 #86

Steak tartare, egg yolk and toast

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Shortrib, mais, paprika, zwarte bonen en cherry cola **17,50** ☞ #85 #98

Shortrib, corn, bell pepper, black beans and cherry coke

Heekfilet, risotto, prei en doperwtten **18,50** ☞ #12 #89

Hake fillet, risotto, leek and sweet peas

Aubergine, taugé, bundelzwam geserveerd in bouillon **15,50** ☞ #39

Eggplant, bean sprouts, mushrooms served in a broth

DESSERT

Framboos, rode biet, Granny Smith en geitenkaas **8,50** ☞ #47 #72

Raspberry, red beetroot, Granny Smith and goat cheese

Chocolade mousse, ponzu en gember **8,50** ☞ #59 #63

Chocolat mousse, ponzu and ginger

Kaas, brood, uitjes **8,50** ☞ #59 #90

Cheese, bread, onions

Vaak iets buiten de kaart om: Vraag ernaar ! dagprijs

Just ask for our off-menu items: Daily price

HIGH WINE

Elk weekend tot 17 uur / every weekend until 5PM

Glas cava, oester, crostini's, kleine sandwich, dessert, real wine gums **17,50**

p.p.

Glass of cava, oyster, crostini, finger sandwich, dessert and real wine gums

Geef uw dieetwensen of voedselallergieën aan ons door.

Please inform us if you have any dietary restrictions or allergies.

BITES

Oesters no.3 'Fines de Normandie'
Klassiek / Chefs variatie(per 3)

7,50 ☞ #95 #96

Oysters 'Fines de Normandie'

Classic / Chefs variation

Nr 3 (per 3)

Brood met boter **4,50** / gemengde
noten **4,50** / olijven **4,50**

Bread with butter / mixed nut / olives

Hummus bowl, Libanees brood **9,50**

Humus bowl and Lebanese flatbread

Gambakroketjes (6 stuks), **9,50**

Gamba croquets (6 pcs)

Bitterballen (6 stuks) **7,00** ☞ #fluitje

Bitterballen (savory snacks, 6 pcs)

Bieterballen (6 stuks) **7,50**

*Bieterballen (vegetarian savory
snacks, 6 pcs)*

Saint-Félicien (koemelkkaas) uit de
oven, geserveerd met brood **12,50** ☞ #7

*Saint- Félicien (cheese) from the oven,
served with bread*

Worteltaart met vanilla-ijs **6,50**

Carrot cake with vanilla ice

Sardines op olijfolie, toast **7,50** ☞ #52

Sardines in olive oil, toast

KAAS/CHEESE

CHARCUTERIE

Selectie van 3 / 6 kazen, ☞ #59 #90

brood en uitjes **8,50 / 17,00**

*Selection of 3/6 cheeses, bread and
onions*

Selectie van 3 / 6 charcuterie,

brood en cornichons **8,50 / 17,00**

*Selection of 3/6 charcuterie,
bread and cornichons*

Selectie van 3 kazen, 3 charcuterie,

brood, uitjes en cornichons **17,00**

*Selection of 3 cheeses, 3 charcuterie,
bread, onions and cornichons*

Rayleigh
& Ramsay
wine beer coffee food