

# Catch of the day

## **Zeeduivelfilet**

Met verschillende soorten herfstgroentes  
en puree van aardappel en pastinaak

19,50

## **TRUFFEL-PADDENSTOELERISOTTO**

Smeuïge risotto van truffel, verschillende soorten paddenstoelen met  
rucola, tomaat en oude pecorino 14,75

## **EILANDER LAMSSCHENKEL**

Langzaam gegaard lamsvlees van de kwelder  
met seizoen groenten en huisgemaakte jus

17,75

## *Eendenborst*

Geserveerd met truffelrisotto en verschillende soorten  
paddenstoelen, rode portsaus, rucola, tomaat en oude pecorino

19.75

## ***Wijntip***

*Reuilly Luc Tabordet 2015*

*Frisse sauvignon blanc uit de Loire*

*Fles 28.00*

# NAAST ONZE BIERKAART



## BROUWERIJ 'T IJNDEJAARS

Feestelijk winterbier met geuren van zacht geroosterde mout en sinaasappelschillen 5.50



### Trinitas Tripel Jopen Brouwerij 9%

*Brouwsel met 3 granen die al sinds de middeleeuwen in Haarlem worden gebruikt: gerst, haver en tarwe*  
5.00

### Hertog Jan Bockbier van de tap

Donker & volmondig 6.5%

4.50

### Ongelovige Thomas 10% American Quad

Rijk & lichtdonker bier met een fruitige nasmaak

5.25