

## Delicatessen

Brood met dip 6,5

Oude Veendaler 6,75

*blokjes kaas | grove mosterd*

Gezouten amandelen 5,5

Iberico ham 8,5

*60 gram Pata Negra | 36 mnd gerijpt*

Olijven 4,5

Crostini pomodori 5 

*knoflookerostini | tomaat | basilieum | olijfolie*

Borrelplateau Lindenhof 2-3 pers 33,5

## Haute frituur

Mixgarnituur va. 13,5

Bitterballen 9

*traditioneel recept | draadjesvlees*

Kaas & rucola croquetjes 8 

*huisgemaakte mostermayonaise*

Gyoza 8 

*Japanse dumpling | groenten | lente ui | sesam | togarashi*

Kaassticks 8 

*oude kaas | ehilisaus*

Bites krokante kip oriëntal 8

*srirachamayonaise | koriander | pickled komkommer*

Zoete aardappelfrites 6,5 

*parmezaan | truffelmayonaise*

Calamaris 6

*krokante inktvisringen | aioli*

## Om te delen *Bestellen tot 22.00*

Black Angus Steak 400 gr 45

*2-3 pers | getrancheerd door de chef | aioli | chimichurri*

*| frites*

per 50 gram extra +3

## Uit de oven

Nacho 6,5 | 9,75 

*jalapeño | rode ui | cheddar | crème fraîche | chili*

Meatballs 11

*italiaans | Parmezaan*

Camembertfondue 9 

*camembert uit de oven | tijm | knoflook | erostini*

## Starters & bites *Bestellen tot 22.00*

Onze starters kan je ook delen. Goede producten in al hun eenvoud geserveerd, maar altijd knallend van smaak. Perfect om te borrelen !

**Zalmtartaar** crudo marinade | ricottacrème | bleekselderij | sesam | kaaskrokant | little gem | rode curry kroepoek 16

**Tonijn** \*dungseden watermeloen | avocado | lente-ui | kappertjes | ingelegde rode ui | basilicumolie | tuinkers | knoflookmayonaise | gerookte zeezout 16

**Burrata**  verse aardbeien | pesto | balsamicos-troop | pittenmix | toast 15,5

**Carpaccio** little gem | wasabimayonaise | soja bonen | togarashi | sesam | radijs | rode ui 15

**Tostada pulled chicken** guacamole | little gem | rode peper | pico de gallo | pickled rode ui | srirachamayonaise 14

**Coeur de boeuf**  caponata | rucola | gerookte prikamayonaise | parmezaan krokant | gebrande pecannoten 13,25

Nieuwsgierig geworden naar onze dinerkaart?  
Vraag onze collega's!