

Pâtisserie

N Appeltaartje

Boterkoek met caramel-appelcompote, vanillemousse en vanillecrème

Butter cake with caramel apple compote, vanilla mousse and vanilla cream

G Brownietaartje

Brownie op zanddeeg met cacao en chocolademousse

Brownie on shortcrust pastry with cocoa and chocolate mousse

Citroen-meringuetaartje

Citroencake met frisse citroencrémeux en honingmeringue

Lemon cake with fresh lemon cream and honey meringue

L Zomertaartje met rood fruit

Bretonse koek met mousse en compote van roodfruit

Breton shortbread with mousse and red fruit compote

€ 7

N = notenvrij | *nut-free* **G** = glutenvrij | *gluten free* **L** = lactosevrij | *lactose free*

- Heb je een allergie? Laat het ons weten! *Do you have an allergy? Let us know!*
- Het is alleen mogelijk om per pin te betalen. Gelieve per tafel af te rekenen.
It is only possible to pay by (credit) card. Please pay per table.

Lunch

11.00 - 16.00 h

	€
VG* Pomodorisoep met basilicumolie <i>Pomodori soup with basil oil</i>	9,50
V* 12-uurtje: pomodorisoep, groententaartje en een kroket* op brioche <i>Pomodori soup, vegetable tart and a croquet* on brioche</i> * rund of paddenstoel beef or mushroom	17,50
G Landbrood met spicy forelsalade , limoendressing en kruiden crème <i>Rustic bread with spicy trout salad, lime dressing and herb cream</i>	17,00
VG Landbrood met gegrilde groenten , tomatenhumus en amandelen <i>Rustic bread with grilled vegetables, tomato hummus and almonds</i>	14,50
G Caesarsalade met kip, ei, spek, Parmezaanse kaas en croutons <i>Caesar salad with chicken, egg, bacon, Parmesan cheese and croutons</i>	18,50
G Rundercarpaccio met salade, oude kaas, papadum en balsamicodressing <i>Beef carpaccio with salad, mature cheese, papadum and balsamic dressing</i>	18,50
V* Croque Voorlinden met Japans melkbrood, bechamel met drie soorten kaas en beenham, een <i>pickle</i> van zoetzure komkommer en mosterdzaad <i>Croque Voorlinden with Japanese milk bread, béchamel with three types of cheese and ham, a sweet and sour cucumber pickle, and mustard seeds</i>	17,50

V = vegetarisch | vegetarian V = vegan

V* = vegetarisch mogelijk | vegetarian available G = glutenvrij mogelijk | gluten free available

	€
<p>Twee Amelander Wad'n rundvleescroquetten op briochebrood met mosterdmayonaise</p> <p><i>Two beef croquettes by Amelander Wad'n on brioche bread with mustard mayonnaise</i></p>	15,50
<p>V Twee Amelander Wad'n bospaddenstoel-truffelcroquetten op briochebrood met truffelmayonaise</p> <p><i>Two croquettes by Amelander Wad'n with forest mushroom and truffle on brioche bread with truffle mayonnaise</i></p>	15,50
<p>V Groententaartje met pompoen, Oude Haegsche kaas, gekarameliseerde sjalotjes en salade</p> <p><i>Vegetable tart with pumpkin, Oude Haegsche cheese, caramelised shallots and salad</i></p>	17,50
<p>V Vegan Beyond Burger met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, cheddar en huisgemaakte barbecuesaus</p> <p><i>Vegan Beyond Burger with caramelized onions, lettuce, tomato, pickle, cheddar and homemade bbq sauce</i></p> <p>Met friet • <i>With fries:</i> + 3,00</p> <p>Met gebakken ei • <i>With fried egg:</i> + 1,50</p>	16,50
<p>V Portie friet</p> <p><i>Portion of fries</i></p> <p>Met mayonaise • <i>With mayonnaise:</i> + 0,60</p>	4,75
<p>V Kleine salade</p> <p><i>Side salad</i></p>	4,75

Warme dranken • Warm drinks

	€
Koffie • <i>Coffee</i>	3,90
Cappuccino	4,40
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	4,90
Latte macchiato	4,90
Flat white	4,90
Espresso	3,75
Espresso macchiato	3,95
Dubbele espresso • <i>Double espresso</i>	4,90
Verse muntthee met honing • <i>Fresh mint tea with honey</i>	4,50
Verse gemberthee met honing, sinaasappel of citroen <i>Fresh ginger tea with honey, orange or lemon</i>	4,50
Chai Latte	5,20
Vegan chai latte	5,90
Warme chocolademelk • <i>Hot chocolate</i>	4,50
Met havermelk • <i>With oat milk</i> : + 0,75	
Met slagroom • <i>With whipped cream</i> : + 0,75	

Losse thee • Loose leaf tea

Frank
+ Paul

€ 4

Earl Grey • Breakfast Boost • Gentle Green • Ruby Rooibos
Young Jasmine • Bad Weather • Very Berry

Frisdranken • Softdrinks

	€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,60
Fanta, Sprite, cassis	3,60
Tonic, bitter lemon, ginger ale	3,60
Fuze Tea Lemon, Fuze Tea Green	3,60
Homemade lemonade citroen • <i>homemade lemonade lemon</i>	4,80
Homemade lemonade vlierbloesem • <i>homemade lemonade elderflower</i>	4,80
Homemade lemonade gember • <i>homemade lemonade ginger</i>	4,80
Mineraalwater (plat of bruisend) • <i>Mineral water (flat or sparkling)</i>	
25 cl	3,50
75 cl	7,00
Verse jus d'orange • <i>Fresh orange juice</i>	4,60
Appel-, peren- of tomatensap • <i>Apple, pear or tomato juice</i>	4,00
Melk, karnemelk • <i>Milk, buttermilk</i>	3,20
Karnejus • <i>Buttermilk with fresh orange juice</i>	3,75
Fristi, Chocomel • <i>Fruit yoghurt drink, chocolate milk</i>	3,60

Wijn • Wine

	€	
	glas	fles
	glass	bottle
Wit • White		
Guillaman, Côtes de Gascogne (FR) Sauvignon Blanc licht droog, fruitig, zacht • <i>slightly dry, fruity, soft</i>	6,00	35,00
Spier Estate, Western Cape (Z-A) Chardonnay, Chenin Blanc droog, mineralig, tikje zurig • <i>dry, mineral, slightly sour</i>	6,50	38,00
Dumanet, Languedoc-Roussillon (FR) Viognier zacht, vol, rijp, weelderig • <i>soft, full, ripe, lush</i>	7,00	40,00
Rosé		
Clobanel, Languedoc Roussillon (FR) Shiraz, Grenache bloemig, fris zuurtje • <i>flowery, fresh acidity</i>	6,60	38,00
Rood • Red		
Dumanet, Languedoc Roussillon (FR) Merlot zacht, soepel, fruitig • <i>soft, supple, fruity</i>	6,25	36,00
Port		
Kopke Tawny: 10 jaar	7,50	

Mousserend • Sparkling

	€	
	glas	fles
	glass	bottle
Caves Rigol, Penedes (SP) Xarel-lo, Macabeo, Parellada Cava Brut, zacht, fruitig • <i>Cava Brut, soft, fruity</i>	6,75	37,50
Philipponnat, Champagne (FR) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier AOC Brut, vleugje rokerig, noten en citrus <i>AOC Brut, hint of smokiness, nuts and citrus</i>	-	80,00

Bier • Beer

Heineken, Heineken 0.0%	3,95
Afflichem Blond 0.0%	5,00
Seizoensbier	6,00
Guilty Monkey: IPA Aap	6,50

Mix

Aperol Spritz
Hugo Spritz
Peach Spritz
Hendrick's Gin & tonic

€ 10,50

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

- V G Borrelplank** met Oude Haegsche kaas, charcuterie, hummus, olijven en gemengde noten 17,50
Appetizer plateau with Oude Haegsche aged cheese, charcuterie, hummus, olives and mixed nuts
- V Loaded fries** met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6,75
Loaded fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

Amelander Wad'n bitterballen

Small croquettes with ragout filling by Amelander Wad'n

met rundvlees (8 st.) en mosterd
with beef (8 pcs.) and mustard

- V met bospaddenstoelen en truffel** (6 st.) en truffelmayonaise
with mushroom and truffle (6 pcs.) and with truffle mayonnaise

€ 9,50