Patisserie

N Appeltaartje
Boterkoek met karamel-appelcompote, vanillemousse en vanillecrème
Apple tart with caramel apple compote, vanilla mousse and vanilla cream

L G Schwarzwälder
Taartje van chocolade, kers en room
Chocolate, cherry and cream tartlet

Citroen-meringuetaartje
Citroencake met citroencrémeux en honingmeringue
Lemon cake with lemon crémeux and honey meringue

N Choux Tigre
Krokante tijgersoes met speculaasdeeg, abrikoos en vanille
Crisp choux pastry with Dutch spiced cookie dough, apricot and vanilla

€ 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

		€
V	**Minestronesoep** geserveerd met brood *Minestrone soup served with bread*	9,50
G+	**Huisgemaakte erwtensoep** met roggebrood en katenspek *Dutch pea soup with rye bread and cured pork*	11,50
V+	**12-uurtje**: tomatensoep, herfstquiche en een kroket* op brioche *Tomato soup, autumn quiche and a croquette** on brioche * rundvlees of paddenstoel • ** *beef or mushroom*	17,75
G+	**Landbrood met runderpastrami**, gekarameliseerde zuurkool en mosterdcrème *Country bread with beef pastrami, caramelised sauerkraut and mustard cream*	18,50
V	**Landbrood met za'atar**, geroosterde groenten en baba ganoush *Country bread with za'atar, roasted vegetables and baba ganoush*	14,50
G+	**Caesarsalade** met kip, ei, spek, Parmezaanse kaas en croutons *Caesar salad with chicken, egg, bacon, Parmesan cheese and croutons*	18,50
G+	**Vitello tonnato** met kappertjes *Vitello tonnato with capers*	18,50
G+	**Zalmsalade** met rosevalaardappelen, appel, tomaat en een crostini *Salmon salad with Roseval potatoes, apple, tomato and a crostini*	21,00
V+	**Croque Voorlinden** met porchetta, taleggio en een kleine salade van rucola en zoetzure groenten *Croque Voorlinden with porchetta and taleggio, and a small salad of rocket and sweet-and-sour vegetables*	18,00

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

	€
Twee Amelander Wad'n rundvleescroquetten op briochebrood met mosterdmayonaise *Two Amelander Wad'n beef croquettes on brioche bread with mustard mayonnaise*	15,50
v **Twee Amelander Wad'n bospaddenstoel-truffelcroquetten** op briochebrood met truffelmayonaise *Two croquettes by Amelander Wad'n with forest mushroom and truffle on brioche bread with truffle mayonnaise*	15,50
v **Herfstquiche** met paddenstoelen, oude kaas en knolselderij *Autumn quiche with mushrooms, aged cheese and celeriac*	17,50
v **Vegan Beyond Burger** met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, vegan cheddar en huisgemaakte barbecuesaus *Vegan Beyond Burger with caramelised onions, lettuce, tomato, pickle, vegan cheddar and homemade BBQ sauce* Met friet • *With fries*: + 3,00 Met gebakken ei • *With fried egg*: + 1,50	16,50
v **Portie friet** *Portion of fries* Met mayonaise • *With mayonnaise*: + 0,60	4,75
v **Kleine salade** *Side salad*	4,75

Warme dranken • Warm drinks

	€
Koffie • *Coffee*	3,90
Cappuccino	4,40
Koffie verkeerd • *Coffee with milk*	4,90
Latte macchiato	4,90
Flat white	4,90
Espresso	3,75
Espresso macchiato	3,95
Dubbele espresso • *Double espresso*	4,90
Verse muntthee met honing • *Fresh mint tea with honey*	4,50
Verse gemberthee met honing, sinaasappel of citroen *Fresh ginger tea with honey, orange or lemon*	4,50
Chai Latte	5,20
Vegan chai latte	5,90
Warme chocolademelk • *Hot chocolate*	4,50

Met havermelk • *With oat milk*: + 0,75
Met slagroom • *With whipped cream*: + 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
Huisgemaakte vlierbloesemlimonade • *Homemade elderflower lemonade*	4,80
Mineraalwater (plat of bruisend) • *Mineral water (flat or sparkling)*	
25 cl	3,50
75 cl	7,00
Verse jus d'orange • *Fresh orange juice*	4,60
Appel-, peren- of tomatensap • *Apple, pear or tomato juice*	4,00
Melk, karnemelk • *Milk, buttermilk*	3,20
Karnejus • *Buttermilk with fresh orange juice*	3,75
Fristi, Chocomel • *Fruit yoghurt drink, chocolate milk*	3,60

Wijn • Wine

	€ glas *glass*	fles *bottle*
Wit • White		
Guillaman, Côtes de Gascogne (FR) | Sauvignon Blanc licht droog, fruitig, zacht • *slightly dry, fruity, soft*	6,00	35,00
Dumanet, Languedoc-Roussillon (FR) | Viognier zacht, vol, rijp, weelderig • *soft, full, ripe, lush*	7,00	40,00
Rosé		
Clobanel, Languedoc Roussillon (FR) | Shiraz, Grenache bloemig, fris zuurtje • *flowery, fresh acidity*	6,60	38,00
Rood • Red		
Dumanet, Languedoc Roussillon (FR) | Merlot zacht, soepel, fruitig • *soft, supple, fruity*	6,25	36,00
Poliziano, Toscane (IT) | Sangiovese rood fruit, lichte stevigheid • *red fruit, lightly structured*	8,00	46,00
Port		
Kopke Tawny: 10 jaar	7,50	

Winter Specials

Glühwein € 6,50

met sinaasappel • *mulled wine with orange*

Baileys Hot Chocolate € 9,50

Mousserend • Sparkling

	€ glas *glass*	fles *bottle*
Caves Rigol, Penedes (SP) | Xarel-lo, Macabeo, Parellada Cava Brut, zacht, fruitig • *Cava Brut, soft, fruity*	6,75	37,50
Veuve Clicquot Yellow Label Brut, Champagne (FR) Pinot Noir, Chardonnay, Meunier fris, droog, elegant • *fresh, dry, elegant*	17,50	100,00

Bier • Beer

Heineken, Heineken 0.0%	3,95
La Chouffe 0.0%	6,25
La Chouffe 8%	6,50
Seizoensbier	6,00
Vedett IPA	6,25

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 *Appetizer plateau with Oude Haegsche aged cheese, charcuterie, hummus, olives and mixed nuts*	17,50
V	**Nacho's** met pico de gallo, zure room en kaas *Nachos with pico de gallo, sour cream and cheese*	9,50
	Huisgemaakte saucijzenbroodjes met peperjam *Homemade beef sausage rolls with pepper jam*	11,00
V	**Loaded fries** met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas *Loaded fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese*	6,75

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

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