

PRANZO

DALLE 12:00

PANE

CARPACCIO
Filetto di manzo, rucola, parmigiano, pinoli e maionese al tartufo.

SALMONE AFFUMICATO
Salmone norvegese, cipolla rossa in agrodolce, capperi, cetriolini, noci al wasabi e maionese al wasabi.

AVOCADO SMASH (VEGETARIANO)
Avocado con uovo 63°C e peperone arrostito.
Supplemento: salmone affumicato

POLPETTA DEL MACELLAIO KAY DE JONG
Servita con salsa alla senape e maionese Brand.

CROCCHETTE “BOURGONDIËR” (OPZIONE VEGETARIANA)
Crocchette di manzo con insalata e senape

CROCCHETTE DI GAMBERI
Con insalata e maionese al lime.

TOAST CLASSICO
Con prosciutto cotto, formaggio, insalata e salsa barbecue.

TOAST CON POLLO
Con cosce di pollo marinate, formaggio, insalata e maionese al chili.

INSALATE

INSALATA DI POLLO
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, insalata mista fresca, avocado, parmigiano e maionese allo zenzero.

INSALATA DI CAPRINO (VEGETARIANA)
Con barbabietola affumicata, peperone arrostito e vinaigrette al miele e timo.

INSALATA DI PESCE
Salmone norvegese affumicato, sgombro affumicato e gamberetti norvegesi con insalata fresca e salsa cocktail.

PIATTI PRINCIPALI

ZUPPA DEL GIORNO
Zuppa della settimana, servita con pane.

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA SATAY
Cosce di pollo tenere in salsa di arachidi, con atjar e chips di gambero.
Serviti con insalata e patatine fritte.

STUFATO DI MANZO BLACK ANGUS
Stufato di manzo con insalata e patatine fritte.

HAMBURGER (OPZIONE VEGETARIANA)
Hamburger di manzo con bacon jam, cipolla e cetriolo in agrodolce, lattuga e salsa burger.
Servito con insalata e patatine.

DOLCI

CRÈME BRÛLÉE
Con gelato alla vaniglia e mandorle caramellate.

BAVARESE & BASTOGNE
Bavarese al formaggio fresco con rabarbaro, biscotti Bastogne e gelato al cioccolato bianco.

TORTA DELLA SETTIMANA
Supplemento: pallina di gelato alla vaniglia o al cioccolato bianco

CENA

FROM 17:00

ANTIPASTI

CARPACCIO 14,5
Filetto di manzo, rucola, parmigiano, pinoli e maionese al tartufo.

SALMONE AFFUMICATO 14,5
Salmone norvegese affumicato, cipolla rossa in agrodolce, capperi, cetriolini, noci al wasabi e maionese al wasabi. Servito con pane brioche tostato e burro.

GAMBERI AL AJILLO 13
Gamberi saltati con aglio, olio al peperoncino e prezzemolo fresco. Serviti con pane.

BEEF TATAKI 13
Tagliata di manzo scottata, wakame, aglio fritto, salsa ponzu e cipollotto.

ZUPPA DEL GIORNO 9,5
Zuppa della settimana, servita con pane.

INSALATE

INSALATA DI POLLO 17
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, insalata mista fresca, avocado, parmigiano e maionese allo zenzero.

INSALATA DI CAPRINO (VEGETARIANA) 16
Con barbabietola affumicata, peperone arrostito e vinaigrette al miele e timo.

INSALATA DI PESCE 18,5
Salmone norvegese affumicato, sgombro affumicato e gamberetti norvegesi con insalata fresca e salsa cocktail.

PIATTI PRINCIPALI

SPIEDINI DI POLLO IN SALSA SATAY 19,5
Cosce di pollo tenere in salsa di arachidi, con atjar e chips di gambero.
Serviti con insalata e patatine fritte.

STUFATO DI MANZO BLACK ANGUS 19
Stufato di manzo con insalata e patatine fritte.

HAMBURGER (OPZIONE VEGETARIANA) 19,5
Hamburger di manzo con bacon jam, cipolla e cetriolo in agrodolce, lattuga e salsa burger. Servito con insalata e patatine.

FILETTO DI MAIALE 23
Filetto di maiale rosato al forno con verdure invernali e patatine.
Scelta di salsa ai funghi o al pepe.

BAVETTE DI MANZO | URUGUAY GRAIN-FED 26
Tagliata di manzo con verdure invernali al forno.
Scelta di salsa ai funghi o al pepe. Servita con patatine.

ENTRECÔTE | URUGUAY GRAIN-FED 31,5
Entrecôte alla griglia con burro alle erbe fresche. Servita con insalata e patatine.

SALMONE ALLA PIASTRA 24,5
Filetto di salmone con burro fuso, verdure al forno e patatine.

CANNELLONI (VEGETARIANO) 19,5
Pasta ripiena di ricotta e spinaci in salsa di pomodoro e basilico.

MENU BAMBINI 9,5
Snack fritto o petto di pollo cotto a bassa temperatura, servito con patatine, insalata e composta di mele.

DOLCI

CRÈME BRÛLÉE 8
Con gelato alla vaniglia e mandorle caramellate.

BAVARESE & BASTOGNE 8
Bavarese al formaggio fresco con rabarbaro, biscotti Bastogne e gelato al cioccolato bianco.

TORTA DELLA SETTIMANA 6
Supplemento: pallina di gelato alla vaniglia o al cioccolato bianco

APERITIVO & TAPAS

DALLE 12:00

TAGLIERI

PANE E SALSE 8
Focaccia al sale marino con aioli e hummus.

TAGLIERE “VADER KLEINJAN” 26
Polpettine artigianali del macellaio Kay de Jong, pollo tenero, calamari fritti, kara-age e gamberi al ajillo. Serviti con diverse salse.

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN CLASSICA 14
Crème fraîche, pancetta, cipolla rossa, formaggio e rucola.

FLAMMKUCHEN TONNO 15
Crème fraîche, tonno, cipolla rossa, formaggio e rucola.

FLAMMKUCHEN VEGAN 14
Pomodori secchi, cipolla rossa, carciofi, olive, rucola e formaggio vegano.

FRITTI & CALDI

POLPETTINE DI MANZO “BOURGONDIËR” 6 PZ. 8
Servite con senape.

BITTERBALLEN VEGANI ‘CAS & KAS’ 6 PZ. 8
Serviti con senape.

CROCCHETTE AL CHORIZO 6 PZ. 7,5
Con maionese alla senape Brand.

CROCCHETTE AL FORMAGGIO STAGIONATO 6 PZ. 7,5
Con maionese al tartufo.

POLPETTINE ARTIGIANALI DEL MACELLAIO KAY DE JONG 7,5
Con maionese Brand.

POLLO CROCCANTE 6 PZ. 8
Cosce di pollo marinate in pastella tempura, servite con salsa barbecue.

MINI FRIKANDEL 8 PZ. 7
Serviti con maionese.

CALAMARI FRITTI 12
Con aioli, erbe aromatiche e limone.

MIX DI FRITTI 4 X 3 ST. 16
Bitterballen, crocchette al chorizo, crocchette al formaggio e pollo croccante.
Serviti con salse miste.

Hai un’allergia? Informaci pure. Tutti i nostri piatti sono preparati nella stessa cucina, ma facciamo il possibile per rispettare le esigenze alimentari.
Non possiamo garantire la totale assenza di allergeni.