

## ONS MENU

Onze menukaart is onderverdeeld in voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Alle gerechten zijn los te bestellen, u kunt er ook voor kiezen om een 3-gangen te bestellen voor € 35,50, een 4-gangen menu voor € 41,00 of een 5-gangen menu voor € 48,50 per persoon.

Per gerecht vindt u een wijnsuggestie, passend bij de smaken van het gerecht. We hebben de onderverdeling gemaakt tussen: begeleidende wijn (voegt goed naar het gerecht), aanvullende wijn (verlengt de smaak van het gerecht) en tegengestelde wijn (een afwisseling van smaken maar samen een eenheid).

## EXPERIENCE MENU\*

Durft u het aan om u te laten verrassen, dan maken wij graag een 5 gangen menu voor € 42,50 per persoon.

Wilt u de belevenis van het EXPERIENCE MENU compleet maken, dan kunt u kiezen voor een bijpassend wijnarrangement voor € 25,00 per persoon.

*\*wij vragen u graag om 24 uur van te voren te reserveren voor het EXPERIENCE MENU.*

### - BROODPLANK -

EEN BURENSE BOL € 6,50  
MET AIOLI EN  
KRUIDENBOTER

In samenwerking met Bakkerij van Walderveen hebben wij een mooie bol kunnen ontwikkelen die op en top Buren uitstraalt. Gemaakt van lokaal gemalen granen en gebakken door een gerenommeerde bakker. Wist u dat ons landbrood hier ook vandaan komt?

## VOORGERECHTEN

### VLEESPLAATJE

carpaccio, tartaar, truffel, pijnboompitten, grana padano, rucola

€ 11,50

*wijnsuggestie: Viognier / Tempranillo*

### ZOETE COW

kalfsoester, abrikoos, amandel, mosterd, spek

€ 11,50

*wijnsuggestie: Verdejo*

### SURF & TURF

gamba, prosciutto, citroen, knoflook, zeekraal

€ 11,50

*wijnsuggestie: Sancerre*

### VISPLAATJE

gravad lax, makreel, chilipeper, radijs, mosterd, dille

€ 11,50

*wijnsuggestie: Chardonnay*

### ROOD, RODER, ROODST

tonijn, ponzu, biet, aardbei, gember, sinaasappel

€ 11,50

*wijnsuggestie: Verdejo / Syrah*

### ITALIAANSE LENTE (v)

geitenkaas, spinazie, pijnboompitten, kappertjes, basilicum

€ 11,50

*wijnsuggestie: Sauvignon Blanc*

### CHINEES MUURTJE (veganistisch)

spitskool, cashewnoten, rozijnen, saké, wasabi

€ 11,50

*wijnsuggestie: Gruner Veltliner*

## - TUSSENGERECHT -

SOEP VAN DE DAG € 8,00

(voorgerecht: met brood  
+ € 3,50 supplement)

BOUILLABAISSE € 10,00

(voorgerecht: met brood  
+ € 3,50 supplement)

CHAMPIGNONS (V) € 8,00

viertal verschillende  
gevulde champignons

*wijnsuggestie: Merlot*

## HOOFDGERECHTEN

### TER LAND, TER ZEE & IN DE LUCHT

ossenhaas, zeeduivel, fazant

€ 21,50

### LAMSHAAS

lavendel, blauwe bes

€ 21,50

*wijnsuggestie: Syrah*

### FAZANT

braam, cashewnoten

€ 21,50

*wijnsuggestie: Syrah*

### ZEEDUIVEL

char siu, mais

€ 21,50

*wijnsuggestie: Merlot*

### MEIKNOL (v)

gruyère, witte wijn

€ 21,50

*wijnsuggestie: Sauvignon Blanc*

### SNIJBIET (veganistisch)

appel, saffraan

€ 21,50

*wijnsuggestie: Miraval rosé*

### HOFFELIJKE BIEFSTUK

ossenhaas, VOC jus, spek, krieltjes

€ 21,50 (supplement + € 2,50)

*wijnsuggestie: Cabernet Sauvignon / Malbec*

### HOFFELIJKE ZEEBAARS

saffraan, doperwt, risotto

€ 21,50

*wijnsuggestie: Gruner Veltliner*

## VOC JUS

De VOC jus die wij serveren maken we zelf vanaf de basis. De basis ingrediënten voor iedere heerlijke jus zijn botten en geduld.

Slagerij Knobbout levert ons botten van runderen die overblijven na de slacht. Deze botten worden in onze keuken geroosterd en 12 uur lang uitgekookt samen met verschillende groentes, kruiden en specerijen.

Wat overblijft is een pan met ongeveer 25L vocht, bomvol smaak!

Dit vocht wordt gereduceerd tot ongeveer 5L en vormt de basis voor deze verse jus en tevens voor de huisgemaakte jus die wij bij onze gehaktbal serveren tijdens de lunch.

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren waarbij smaak en seizoen leidend zijn.  
Graag friet en salade erbij? € 5,00 per portie

## CHEF'S DAGHAP

### HOFFELIJKE SATÉ

kipsaté, satésaus, gebakken uitjes, kroepoek, atjar, friet

€ 16,50

wijnsuggestie: Pinot Grigio Rosé

### HOFBURGER

runderburger, truffelmayonaise, grana padano, bacon, gefrituurde ui, salade, friet

€ 16,50

wijnsuggestie: Pinotage

### KIBBELING

in huisgemaakt bierbeslag, ravigote, salade, friet

€ 16,50

wijnsuggestie: Pinot Grigio

## SALADES

Al onze salades zijn ook verkrijgbaar in een grote variant tegen een meerprijs van € 5,00

### CAMEMBERT (V)

truffel, vijgen, tomaat, knoflook, sjalot

€ 15,00

wijnsuggestie: Gruner Veltliner

### OSSENHAASPUNTJES

halfgedroogde tomaat, teriyakisaus, champignons, sjalot, grana padano

€ 15,50

wijnsuggestie: Malbec

### TONIJN

aardbei, ponzu, sriracha, rode biet

€ 15,50

wijnsuggestie: Sancerre

## - KINDERMENU -

3-gangen menu voor € 15,00

#### Voorgerecht

MINI CARPACCIO € 6,00

ROMIGE ZALM € 6,00

SOEP VAN DE DAG € 5,00

#### Hoofdgerecht

SPAGHETTI € 10,50

BOLOGNESE

KIPSATÉ € 10,50

KIBBELING € 10,50

FRIET MET SNACK € 8,50

#### Dessert

VERRASSINGSIJSJE € 3,50

## DESSERTS

### MEDITERRAANSE AARDBEI

Moderne interpretatie van aardbeien romanoff (0,0%), met een mediterrane twist.

aardbei, limoen, basilicum, rietsuiker

€ 7,50

wijnsuggestie: Verdejo / Muscat De Rivesaltes

### OMA'S LIMONCELLO CAKE

Een ijstaart op basis van oerhollandse boerencake met limoncello sorbetijs.

boerencake, eiwit, limoncello, perzik

€ 7,50

suggestie: Limoncello

### GOLDEN CANDYBAR

Een gevulde chocoladebar, op feestelijke wijze gedecoreerd, geserveerd met cookie dough ijs.

hazelnoot, chocolade, praline, karamel

€ 7,50

wijnsuggestie: Ruby Port

### BRUISENDE CASSIS COCKTAIL

De smaken van zoet, warm en pittig komen perfect samen in deze dessertcocktail.

cassis, prosecco, rood fruit, vanille

€ 7,50

### LA CLASSIQUE

Een viertal klassieke Franse desserts met verschillende smaakvariaties

vanille, room, chocolade, amaretto

€ 7,50

wijnsuggestie: Muscat De Rivesaltes

### LENTE KOFFIE

Een kop koffie met huisgemaakte friandises.

kop koffie, chocolade, aardbei, gember

€ 7,50

### KAASPLANK

Op de kaasplank vindt u een zachte roomkaas, een witte of rode korstkaas en een harde of zachte blauwader kaas met bijpassende garnituren.

(supplement + € 2,50)

€ 10,00

wijnsuggestie: Tawny Port / Pedro Ximenez

### - DESSERTWIJN -

**FINE RUBY PORT** € 5,50  
zacht, fruitig, kers, vurig, sappig

**FINE WHITE PORT** € 5,50  
rozijn, noot, lichtzoet, fijne afdronk

**6 BARRELS TAWNY RESERVE PORT** € 6,00  
zoet, zwoel, kers, vanille

**PEDRO XEMINEZ** € 6,25  
intens zoet en prachtig complex

**MUSCAT DE RIVESALTES** € 6,25  
krachtig zoet, subtiel, mooie balans

**SHERRY** € 6,00  
zacht, evenwichtig, rijk, complex