

Noodle soep van kippenbouillon, eiernoodles en een zachtgekookt eitje	12		8.5
  			
Hardbrood met hüttenkäse, Italiaanse ham en gebakken gamba's	9.5		
   			
Sandwich met gelakte varkensnek, kruidige kwark, gebrande maïs en Amsterdams zuur	9		
     			
Burger met Old Amsterdam, augurk, BBQ-ketchup en friet	13.5		
    			
Upgrade je burger met frietje Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	2		
    			
Salade venkel met peer, zachte geitenkaas, geroosterde walnoot en Groninger mosterddressing	10		
    			
Kleine nacho's met tomatensalsa, kaas en bosui	8.5		
  			
Grote nacho's met tomatensalsa, kippendijvlees, BBQ-saus, zure room en bosui	14		
  			
Warme broodjes met basilicumpesto	6		
     			
70gr Italiaanse ham	4.5		
X			
Cornichons en Amsterdamse uitjes	3		
			
Frietje Parmezaanse met truffelmayonaise	6		
    			

Bitterballen met mosterd 8 stuks 6.5



Krokante kip met mosterd mayonaise 6.5



Groenteloempia's met zoete ketjap saus 4 stuks 5



Kaassoufflés met chilisaus 8 stuks 6



Borrelnoten 3.5



Luxe gemengde noten 4



Olijven 4

x

Blueberry muffin 3.75



Appelpunt 3.75



Chocolade punt 3.75



Ketjap saus



Mosterd mayonaise



Hoisin saus



Groninger mosterd



Chilisaus

x

Tomatensalsa



Allergenenkaart

Het aantal mensen met een voedselallergie neemt rap toe. Zo'n 1 tot 2 % van de volwassenen heeft een voedselallergie en onder kinderen en baby's is dit aantal nog eens ruim 3x zo hoog.

Om onze gasten met een voedselallergie nog beter te kunnen bedienen hebben wij naast onze menukaart ook een allergenenkaart gemaakt waarop wordt weergegeven welke allergenen een bepaald gerecht bevat.

Het is uiteraard van groot belang dat u ons op de hoogte stelt van uw voedselallergie of intolerantie. Alleen op die manier kunnen wij rekening met uw allergie houden.

