

# Mittagessen

12:00-16:00



## Sandwiches

Wahl zwischen Weiß- oder Dunkelbrot von der Bäckerei de Koning

<b>Carpaccio</b>	Carpaccio vom geräucherten Rib-Eye mit Parmigiano, gebackener Ackerbohnen und hausgemachte Trüffelmayonnaise.	12,5
<b>Kroketten</b>	Authentische Kroketten von Grootmeester. 2 Stücke.	9,5
<b>Beinschinken</b>	Handwerklich gebackener Schinken am Knochen, verfeinert mit einer süßen BBQ-Sauce.	9,5
<b>Räucherlachs</b>	Auf Zedernholz geräucherter norwegischer Lachs mit Frischkäse und hausgemachte Schnittlauch-Mayonnaise.	12,5
<b>Butterfisch</b>	Leicht geräuchertes Butterfisch-Carpaccio mit hausgemachter Schnittlauch-Mayonnaise, Kapern und Fenchel.	12,5
<b>Ziegenkäse</b>	Lauwarmer Ziegenkäse serviert mit Walnuss, Honig und Chicorée.	10
<b>Old Alkmaar</b>	Traditioneller alter Alkmaar-Käse mit Trüffelmayonnaise und Oliven.	9,5
<b>Tosti</b>	In den Varianten Käse oder Schinken-Käse.	6/6,25
<b>Flammkuchen</b>	Dünnere knuspriger Teigboden mit Crème Frache, großzügig belegt mit Räucherlachs oder Ziegenkäse.	13,5

## Zu Teilen (oder nicht...)

<b>Mini Slider</b>	Langsam gekochtes Pulled Pork (Procureur), serviert auf einem Mini-Brioche-Brötchen mit Gurken-Kimchi.	p/st. 5,5
<b>Satay Ayam</b>	Klassisches Satay Ayam, serviert mit Erdnusssauce, Maniok und Gurken-Kimchi.	13,5
<b>Shortrib</b>	Black Angus Short Rib, 12 Stunden gegart, serviert in eigener Soße mit Mais und einer Kartoffelzubereitung.	15,5
<b>Waffel</b>	Hausgemachte Süßkartoffelwaffel mit Avocadocreme, Tomate und Ziegenkäse.	10,5

## Suppe

<b>Käsesuppe</b>	Traditionelle Alkmaar-Käsesuppe mit Schnittlauch.	8
<b>Tomatensuppe</b>	Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum.	6,5

## Salate

<b>Carpaccio</b>	Salat mit Carpaccio vom geräucherten Rib-Eye, Parmigiano, Trüffel-Mayonnaise und Saubohnen.	16,5
<b>Ziegenkäse</b>	Salat mit lauwarmem Ziegenkäse, Honig und Balsamico-Essig.	15,5
<b>Burrata</b>	Salat mit Burrata, Caponata und Pane Carasatu.	15,5