

Menu

Voorgerechten

Pan con tomate met regionale vleeswaren en aioli van verse knoflook	13,5
Tartaar van rode biet met geitenkaas en jalapeño crème	13,5
Soep van de dag, gemaakt van dagverse geroosterde groenten Geserveerd met ambachtelijk zuurdesembrood en boerenboter	9,5
Carpaccio van Regiorund met salade van rucola, paddenstoelentapenade en seizoensgarnituur	18,5
Salade van geroosterde groenten met zuurdesemcroustons, little gem en sriracha mayonaise	13,5

Hoofdgerechten

Hamburger van Regiorund, geserveerd met huisgemaakte burgersaus, ingelegde groenten en ambachtelijk zuurdesembrood. Geserveerd met krieltjes	24,5
Boerentosti met oude boerenkaas van Boerderijwinkel Bij Ons en paddenstoelen met een dip van Zaanse mosterd	10,5
Hartige pompoentaart met geitenkaas en honing van ons eigen landgoed	21,5
Langzaam gegaard buikspek met geroosterde pastinaak en spruitjes, krokante knoflook en Rotterdamse sojasaus	22,5
Verse beekridder filet geserveerd op een tarte Tatin van tomaat met een uienchutney	23,5

Nagerechten

Witte chocolademousse met saus van pure chocolade en rode biet	10,5
Taartje van pastinaak en citroen met ijs van karnemelk	9,5

Bijgerechten

Geroosterde groenten van het seizoen	6
Krieltjes, met rozemarijnzout en mayonaise	5,5
Seizoenssalade met frisse dressing	6,5

Allergie?

Meld het ons. Wij denken graag mee in de mogelijkheden



Onze keuken is tot 21:00 geopend