

• READY TO SERVE •

Spare Ribs	15,5	<u>Nieuw:</u>	
Sate Kip	12,5	Ossenhaas medaillon	16,5
Drew-Ling Chicken	12,5	- met champignons en pepersaus	
Carpaccio	7,5	Gebakken Zalm	15,5
Vitello	7,5	- beurre blanc en wilde spinazie	
Beef Tataki	7,5	Huisgemaakt:	
Caesar Salade Chicken - klein	7,5	Patatje stoofvlees	5,5
Caesar Salade Chicken - groot	12,5	Berenhap met satesaus	4,5
Vegetarische Quiche	7,5	Broodje Hamburger	8,5
- met gekarameliseerde rode uien			
Champignon Truffel soep	4,5	Uit de frituur:	
Franse uien soep	4,5	Patat	2
Boerensalade	2,5	Patat (met saus)	2,5
		Mexicano met satesaus	3,5
		Kaassoufflé	2
		Kroket/ Frikandel	2
		Bamischijf	2,5
		Goulash kroket	2,5

• EAT LATER •

Spare Ribs 9,5
Verwarm de heteluchtoven naar 225 graden en smeer 1/3 van de marinade over bovenkant van de Spare Ribs. Leg de Spare Ribs in de voorverwarmde oven op een bakplaat en zet de timer voor 10 minuten. Haal na de 10 minuten de Spare Ribs uit oven en gebruik de rest van de marinade en spreid deze eveneens over de bovenkant van de Spare Ribs.

Saté Kip 9,5
Verwarm je hete lucht oven naar 225 graden en leg de kip op een bak plaat of ovenschaal. (Kip is al gegaard door middel van sous-vide en hoeft alleen nog maar verwarmd te worden) Leg de kip in de voorverwarmde oven voor 8 min en verwarm ondertussen in een klein steelpannetje al roerend de satésaus met paar druppels water om verbranding te voorkomen. Verdeel de Kip over de borden en giet de satésaus er overheen. Maak het af met de krokante uitjes en pindamix.

Carpaccio 7,5
Laat de carpaccio op kamertemperatuur komen en zout en peper deze naar wens. Zodra kamer temperatuur bereikt is, kunt u door middel van een kleine snee in de bijgeleverde spuitzak met truffel mayonaise deze over de carpaccio verdelen. Maak af met de bijgeleverde Old Beemster en rucola.

Meerdere gerechten zie achterop ---->

Vitello 7,5
Laat de vitello op kamertemperatuur komen en zout en peper deze naar wens. Zodra kamertemperatuur bereikt is, kunt u door middel van een kleine snee in de bijgeleverde spuitzak de tonijn mayonaise verdelen over de vitello. Maak af met de bijgeleverde zoetzuur en krokante kappertjes.

Beef Tataki 7,5
Leg de zoetzuur neer op het bord en verdeel de stukjes beef tataki daar weer boven op. Gebruik de bijgeleverde spuitzak om deze lichtjes te bedekken met de terayaki saus. Maak het geheel af met de sesamzaadjes.

Champignon Truffel soep 4,5
Verwarm in steelpannetje op laag vuur tot temperatuur bereikt is. (laat niet koken!)

Uien soep 4,5
Verwarm in steelpannetje op laag vuur tot temperatuur bereikt is (laat niet koken!) Split het gekookte eitje in tweeën en leg deze met de taugé en krokante uitjes in de soep.

Gamba's PilPil 7,5
Verwarm een pan op heet vuur tot deze gloeiend heet is. Open de vacuümzak met gamba's en marinade en roerbak deze in circa 6 minuten gaar.

Vegetarische Quiche met gekarameliseerde rode uien 7,5
Verwarm oven tot 225 graden. Haal de quiche uit het zilveren bakje en plaats deze op een bakplaat in de oven. Laat de quiche 10 - 12 minuten in de oven tot deze goudbruin is.

QUARANTAINE BORRELHAPJES

Indo Vlees Pasteitjes 8 st 4,5
Wonton Varkens gehakt 8 st 4,5
Toast - Cepes & Parmezaan 8 st 4
Chorizo & Old Beemster driehoekjes 8 st 4

Voor de bovenstaande hapjes kunt u de oven voorverwarmen naar 200 graden. Verdeel de hapjes over een bakplaat en laat deze 10 minuten of tot goudbruin bakken (tip leg de alleen de pasteitjes op zijn kop de eerste 5 minuten en draai ze daarna om)

EET SMAKELIJK!