

VOORGERECHTEN

Licht gemarineerde reuze carpaccio <i>met olijftapenade mayonaise, zongedroogde tomaten, perkamentbrood en walnoten</i>	10,50
Herfst proeverij * <i>truffel risotto bitterbal, bospaddestoelen soepje, vijgenbrood en toffee van pompoen</i>	8,50
Duo van zalm en kabeljauw <i>tartaartjes, met krokantje van inktvis, venkel en saffraan crème met Amsterdamse ui</i>	9,50
Caesar salad <i>met gerookte kalkoen, spekjes ei en croutons</i>	8,50
Krokante scharrelkip <i>in een jasje van Duyvisnoten, concasse van kumato tomaat en Zaanse sambal</i>	8,50
Rundertartaar <i>krokante kapper appeltjes, croutons van Duyvenkater en picalilly schuim</i>	9,50
Chef's specialiteit van de week <u>in 3 gangen menu + 1,50</u> <i>Uw gastvrouw/heer stelt u op de hoogte van de vis- en vlees voorgerechten</i>	11,00

SOEPEN

Zaanse mosterdsoep * <i>met lamel van boerenbrood en Parmaham</i>	7,50
Frisse doperwtensoep * <i>met munt crème en koekje van Brandrood kaas</i>	7,50
Puur Saen soep <i>soep van de dag geserveerd met huisgemaakte soepstengel</i>	7,50
Boerenbrood geserveerd met verschillende soorten dips	3,00

* (Ook) Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Gebraden diamanthaas <i>met zoete aardappel, daggroenten en rode port saus</i>	20,50
Bospaddestoelen risotto van parelgort * <i>met wilde paddestoelen, Parmezaanse kaas en spinazie</i>	18,50
Varkenshaas medaillons <i>in Beemsterkaas met aardappel buideltje en calvados saus</i>	17,50
Mixed Grill: varken, kip, rund en lamskotelet <i>met gekarameliseerde knoflooksaus en aardappel buideltje</i>	20,50
Ravioli * <i>gevuld met geitenkaas, walnoot en pompoen geserveerd met parmaham en truffel saus</i>	17,50
Gebakken zeebaars <i>met couscous van bloemkool, ras el hanout en Zaanse sambal</i>	19,50
Vegetarische Mixed Grill * <i>koriander naanbrood, gegrilde avocado met chili flakes, tomaten, wilde noten rijst, gepocheerd ei en yoghurt knoflookdip</i>	17,50
Chef's specialiteit van de week <u>in 3 gangen menu + 2,00</u> <i>Uw gastvrouw/gastheer stelt u op de hoogte van dit vis- of vlees hoofdgerecht</i>	22,00

* (Ook) vegetarisch te bestellen

Supplement verse frites	3,00
Supplement frisse groene salade	2,50
Supplement verse groenten	2,50

ZOETIGHEDEN

Koffie Puur Saen <i>koffie naar keuze met huisgemaakte friandises</i>	6,50
Profiterols <i>met kokosijs en Zaanse chocolade saus</i>	7,00
Macaron <i>van pistache, gezouten chocolade mousse, koffie ijs en chocolade olie</i>	7,00
Verkade duo <i>mousse van Verkade chocolade met gezoete Zaanse sambal, krokante Duyvenkater en chocolade ijs</i>	7,00
Hollandse kazen <i>3 lokale kazen met vijgenchutney en brood</i>	8,50
Crème brûlée <i>van appel met boerenjongens ijs</i>	7,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!