

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden diamanthaas <i>met kruiden mousseline, groene asperges en rode port saus</i>	20,50
Skrei filet <i>met Beemsterkaas kruim, rode linzen, krokante polenta en beurre blanc</i>	18,50
Mixed Grill: varken, kip, rund en lamskotelet <i>met aardappel wedges, warme knoflooksaus en gegrilde mais</i>	20,50
Eendenborst filet <i>met rode kool, krokante gnocchi en saus van steranijs</i>	18,50
Gevulde portobello * <i>met spinazie gort, brandrood kaas, gegrilde courgette en tomaten salsa</i>	17,50
Kalfs rib eye <i>met rode uien chutney, roseval aardappel en creme van knolselderij</i>	19,50
Biologische zalmfilet <i>met venkel risotto, gepofte tomaat en pernod saus</i>	18,50
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

<b>Supplement verse frites</b>	<b>3,00</b>
<b>Supplement frisse groene salade</b>	<b>2,50</b>
<b>Supplement verse groenten</b>	<b>2,50</b>

## ZOETIGHEDEN

Koffie Puur Saen <i>koffie naar keuze met huisgemaakte friandises</i>	6,50
Chocolade panna cotta <i>van Verkade chocolade met witte chocolade ijs, walnoten crunch en vanille saus</i>	7,00
Tiramisu <i>van Zaanse likeur en Duyvekater</i>	7,00
Macaron <i>van pistache met gezouten chocolade mousse, Verkade olie en koffie ijs</i>	7,00
Hollandse kazen <i>3 lokale kazen met vijgenchutney en brood</i>	8,50
Crème brûlée <i>met tonka bonen en vanille ijs</i>	7,00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

## VOORGERECHTEN

Licht gemarineerde reuze carpaccio <i>met truffel mayonaise, krokante Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en walnoten</i>	10,50
Seizoens proeverij <i>Bitterbal van ree, hertencarpaccio met Pedro Ximinez siroop en pompoensoep</i>	8,50
Tonijn tataki <i>met wakame, wasabi mayonaise en sesam tuile</i>	9,50
Caesar salad <i>met gerookte kalkoen, spekjes ei en croutons</i>	8,50
Tartaar van rode biet * <i>geitenkaas mousse, krokante focaccia en balsamico stroop</i>	8,50
Gebakken gamba's <i>met couscous salade, groene kruiden olie en citroen kaviaar</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 huisgemaakte soepstengel en Parmaham</i>	7,50
Bospaddestoelensoep * <i>met Beemsterkaas crouton</i>	7,50
Puur Saen soep <i>soep van de dag geserveerd met huisgemaakte soepstengel</i>	7,50
<b>Boerenbrood geserveerd met verschillende soorten dips</b>	<b>3,00</b>

\* (Ook) Vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!