

Voorgerechten



Carpaccio 15,50

Carpaccio van weidekalf | Amsterdams zuur | Pestomayonaise | Krokante spek crumble

Zalm 17,50

Gerookte zalm | Venkelsalade | Zoetzure komkommer | Dille citroen olie



Burrata 14,50

Verse burrata | Geroosterde cherry tomaten | Basilicum olie | Gerookte amandel crumble

Soep



Soep van de dag 9,50

Bijpassende garnituren

Hoofdgerechten



Ravioli 24,50

Tuinboontjes | Mozzarella | Tomaat basilicum



Spitskool 24,50

Geroosterde spitskool | Kruidige couscous | Hoemoes | Tahin biet dressing

Speulderbos burger 26,50

Brioche | Little gem | Komkommer | Zoetzure ui | Cheddar | Salade | Oerfriet

Zalm 27,50

Zalmfilet | Kerriegroenten | Kokosroom

Weiderund 29,50

Zijlende steak | Gegrilde groenten | Chimichurri

Bijgerechten

Salade of Groente 4,50

Van het seizoen

Oerfriet 4,50

Ambachtelijk dik gesneden friet | Mayonaise

+ Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas +2,50

Dessert

Speulderbos dessert 10,50

Hollandse aardbeien | Vanille roomijs | Sabayon

Citroen 10,50

Charlotte biscuit | Citroen ijs | Meringue

Dutch Cheese 15,50

Selectie van 5 Nederlandse kazen | Vijgen-amandelbrood | Abrikoos en komijn confiture

 *Veganistisch*

 *Vegetarisch*

 *Bewust Bilderberg*

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.