

Borrel

WALTER BENEDICT

vanaf 16.00

Charcuterie

Onze charcuterie wordt vers gesneden.
Houd er rekening mee dat het op sommige momenten
wat langer kan duren.

SAN DANIELE per portie
Verfijnde gedroogde ham uit het Noord-Oosten van
Italië, 13 maanden gerijpt in het gelijknamige dorp.....9,75

COPPA CITTERIO
Procureur (varkensnek), ingesmeerd met kruiden
en wijn. 6 maanden aan de lucht gedroogd.....7,25

VENKELWORST
Droge worst van Brandt & Levie met venkelzaad en
Piment d'Espellete. Acht weken gerijpt in Amsterdam.....7,50

MORTADELLA
Mortadella van het Baambrugsbijg.
Met pistache noten, zwarte peper en knoflook.....6,50

GEROOKTE RIBEYE
Van Simmentaler rund. Gerookt vlees van het meest
fijne deel van het ribstuk.....9,50

RILETTE VAN EEND
Gemaakt van geplukte eendenbout. Vrije uitloop uit
Zuid-West Frankrijk. Geserveerd met brood.....8,75

PLATEAU KLEIN
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst.....9,50

PLATEAU GROOT
San Daniele, Coppa Citterio, Venkelworst,
Mortadella, Gerookte Ribeye.....17,50

BITES

GEROOKTE AMANDELEN..... 3,95
OLIJVEN.....4,25
BITTERBALLEN (6 st.)..... 5,95
CRUNCHY CHICKEN (6 st.).....7,25
GROENTEKROKETJES (6 st.).....6,75
KAASSTENGELS (6 st.)..... 6,50

FROMAGES

van De Lindenhoff

PLATEAU KLEIN
Selles sur Cher Fermier AOP, Boeren Goudse
Oplegkaas, Witte van Koning 50+.
Met brood..... 9,50

PLATEAU GROOT
Blauwklaver, Selles sur Cher Fermier AOP,
Boeren Goudse Oplegkaas, Petit Doruval,
Witte van Koning 50+.
Met brood..... 17,50

PLATEAU WALTER

Plateau met een selectie van
charcuterie en kazen

21,50

Oesters

Fines de Claires

3 STUKS..... 8,25
6 STUKS..... 16,50
12 STUKS..... 33,00

FLAMMKUCHEN

FETA
Met zongedroogde tomaat, rucola, balsamico
& amandel..... 9,75
GEROOKTE RIBEYE
Met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas..... 11,75
GEROOKTE ZALM
Met roomkaas, rode ui, kappertjes
& waterkers..... 10,75