
















Voorgerechten

- Uiensoep**
met een kaasstengel van Old Amsterdam € 4,75
- Aspergeragout**
in een warme pastei € 4,50
- Tomatensoep van pomodori tomaten**
met pesto € 4,50
- Rundercarpaccio**
met balsamicostroop, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, pesto, rucola, groene sla en een truffelmayonaise € 7,75
- Seizoenssalade**
met warme geitenkaas, groene asperges, rode biet, gemengde noten en honing € 9,50
- Kipcocktail**
met mandarijn, ananas, groene sla en cocktailsaus € 5,50
- Rauwe ham en trio van meloen**
met watermeloen, galiameloen, zoete gevulde peppadew, een frisse salade, honing en een koud cantaloupe soepje € 7,75










Allergeneninfo

- 

 € 4,75
-  € 4,50
- 

 € 4,50
- 
 € 7,75
- 
 € 9,50
- 
 € 5,50
- 
 € 7,75

Hoofdgerechten

- Saté van gemarineerde kipfilet**
met huisgemaakte atjar, katjang pedis, cassave kroepoek en satésaus € 13,25
- Gegrilde zalm**
met een mosterd-dillesaus € 17,50
- Tofu Paksoischotel**
met champignons, cashewnoten en quinoa € 16,50
- Veluwe Blonde biefstuk**
met groentechips en een Stroganoffsaus € 17,50
- Kalfssukade**
met een cognac-paddenstoelensaus € 17,50
- Gamba's**
gebakken in een licht pittige saus met groentescheuten € 16,50




Allergeneninfo




- 
 € 17,50
- 

 € 16,50
- 
 € 17,50
- 
 € 16,50

Bij te bestellen




- Aardappelen i.p.v. frites** € 2,50
- Gebakken aardappelen** € 3,50
- Extra groentegarnituur** € 3,50




Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse farm frites, een frisse salade en een bijpassend groentegarnituur op bord.

Glutenvrij =  Lactosevrij =  Vegetarisch = 

Glutenvrij mogelijk =  Lactosevrij mogelijk =  Vegetarisch mogelijk = 

Meld uw voedselallergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.

Glutenvrij =  Lactosevrij =  Vegetarisch = 

Glutenvrij mogelijk =  Lactosevrij mogelijk =  Vegetarisch mogelijk = 

Meld uw voedselallergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.




Desserts




- XL soes 'De Blaauwe Kamer'**
gevuld met slagroom, karamel- en vanille-ijs overgoten met een warme purechocoladesaus en amandelschaafsel € 6,75
- Citroenmeringue ijsrol**
met limoensaus en slagroom € 4,50
- Fruitsorbet**
met sorbetijs, vers fruit en slagroom € 6,75
- Tiramisu**
met Baileys en slagroom € 6,75
- Petit 'cafe' four**
zoete lekkernijen bij uw favoriete koffie of thee (€ 2,50 toeslag voor speciale koffies) € 4,50
- Twee bollen**
vanille-ijs met slagroom € 4,50

Allergeneninfo

-  € 6,75
-  € 4,50
- 

 € 6,75
-  € 6,75
-  € 4,50
- 
 € 4,50

Glutenvrij =  Lactosevrij =  Vegetarisch = 

Glutenvrij mogelijk =  Lactosevrij mogelijk =  Vegetarisch mogelijk = 

Meld uw voedselallergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.