
Chef's choice

4 rondes samengesteld door onze chef € 59,-

Koud

Zwolsch broodplankje €7,50

Desembol van "De Stadsbakker" met olijfolie, gezouten boter & dukkah

Steak tartaar €15,50

Kataifi, kwartelei, crostini, eigeel, Worcester, maldon, sjalot, kappertjes, sriracha

Vitello tonnato €17,50

Yellowfin tonijn, kapperappeltjes, olijven, rettich, brioche, moutazijn, Worcester mayonaise

Dungesneden procureur €14,50

Komkommer, oude kaas, kroepoek van zwaard, salie, mosterdzaad, mojo marinade

Tostada makreel €11,50

Blauwe mais tortilla, avocado, komkommer, bosui, dressing van banaan

Gepekelde kabeljauw €16,-

Passievrucht, jalapeño, tortilla, tomaat, avocado, yoghurt-komijnis, chipotle mayonaise

Gravad lax €14,50

Zalm, biet, Granny Smith, mierikswortel mayonaise, dille-dragon olie

Be my pumpkin €12,50

Pompoen, dahl, papadum, kokos-kerrie schuim, salie olie

Paddenstoelenbos €12,50

Boleet, beukenzwam, zoete aardappel, bieslook, duxelles, zoetzure rode kool

Tompouce geitenkaas €14,50

Notenmelange, peer, honing, basilicum, dukkah, aceto, kalamansi, bieslook-basilicum olie

Voor erbij

Verse friet €5,50

Keuze uit mayonaise, gerookte paprika mayonaise, truffel mayonaise, chipotle mayonaise of vegan mayonaise

Zoete aardappel friet €7,50

Keuze uit mayonaise, gerookte paprika mayonaise, truffel mayonaise, chipotle mayonaise of vegan mayonaise

Bloemkool €6,-

Hummus, kikkererwten, tahini, koriander, munt, papadum, paprika olie

Warm

Trio van buikspek €16,-
Umami, zoet, pittig


Rendang €15,50
Indonesisch gestoofd rundvlees, pandanriest in bananenblad, koriander, bosui, kokos schuim, sereh olie


Confit de canard €19,50
Eendenbout, mille-feuille, pompoen, witlof, abrikoos, sinaasappel, port jus


Surf en Turf €19,-
Argentijnse gamba (3st), steak tartaar, tramezzini, spitskool, aioli, yuzu, sriracha

Dorade €18,50
Lavas, haricot verts, foreleitjes, cornflakes, pommes fondant, saus van wortel

Coquilles (3st) €21,-
Fregola, parmaham, tomaat, spinazie, bieslook, saus van bisque

Jackfruit rendang €15,- 
Pandanriest in bananenblad, koriander, bosui, kokosschuim, sereh olie

Boleet €14,- 
Ponzu, panko, dukkah, bosui, Oost-Indische kers, aceto

Pangsit (3st) €14,50 
Feta, venkel, radijs, gerookte amandelen, bietengel, zwarte sesamlak, saus van biet

Kouder

Kaasplank van 'Harry de Smaakspecialist' €14,50
Wisselende kazen, vijgenbrood, stroop, crostini, ingelegde druiven, mosterdzaad

Stoofpeer €9,50 
Crème suisse, appelcompôte, amandel, peer-vanille ijs

Espresso martini affogato €13,-
Espresso martini, vanille ijs

Schwarzwald Kirsch €9,50
Kersen, chocolade, beurre noisette, sabayon van kersenlikeur, pure chocolade sorbet

Popcorn Tartelette €9,50
Gekarameliseerde popcorn, gezouten karamel, bosvruchten, popcorn ijs

Keuze van Ensemble

3 rondes €44,-

3 rondes vega of vegan €40,-

4 rondes €55,-

4 rondes vega of vegan €52,-

Geserveerd met verse friet & bloemkool

Steak tartaar

Kataifi, kwartelei, crostini, eigeel, Worcester, maldon, sjalot, kappertjes, sriracha

Gepekeld kabeljauw

Passievrucht, jalapeño, tortilla, tomaat, avocado, yoghurt-komijnrijns, chipotle mayonaise

Be my pumpkin

Pompoen, dahl, papadum, kokos-kerrie schuim, salie olie

Tussengerecht bij 4 rondes

Tostada makreel

Blauwe mais tortilla, avocado, komkommer, bosui, dressing van banaan

Boleet

Ponzu, panko, dukkah, bosui, Oost-Indische kers, aceto

Rendang

Indonesisch gestoofd rundvlees, pandanrijst in bananenblad, koriander, bosui, kokos schuim, sereh olie

Dorade

Lavas, haricot verts, foreleitjes, cornflakes, pommes fondant, saus van wortel

Jackfruit rendang

Pandanrijst in bananenblad, koriander, bosui, kokoschuim, sereh olie

Espresso martini affogato (+ €3,-)

Espresso martini, vanille ijs

Schwartzwalder Kirsch

Kersen, chocolade, beurre noisette, sabayon van kersenlikeur, pure chocolade sorbet

Stoofpeer

Vegan crème suisse, appelcompôte, amandel, peer-vanille ijs