

SNACKS 15.00–22.00

Bread from our own bakery	5.5
Mixed olives	4
Charcuterie	12/20
Smoked beef sausage with mustard	7
Oysters, Zeeuwse creuses, no. 2 (3 st.)	12
Oeuf mayonaise (v)	4
Shrimp croquettes from Holtkamp, cocktail sauce (2st.)	9.5
Vegetarian 'bitterballen' with mustard (vgn)	9
Selection of cheeses of 'Fromagerie Kef' (3st.)	13

DINER 17.30–22.00

STARTER

Celeriac remoulade with an poached egg and chervil (v)	12
Mushroom velouté(v)	9.5
Paté en croute of 'Baambrugs' piglet, foie gras, veal tongue, pistache en vin jaune	18
Salade Niçoise with sashimi of tuna, egg and anchovies	14
Beef carpaccio, Olde Remeker cheese, pine nuts (supplement foie gras 5 eu.)	18

MAIN

Cod filet with Noilly Prat sauce, white beans and "chouxcrout"	27
Gnocchi 'Cacio e Pepe' with roasted endive and mollica frita (supplement truffle 15 eu.)	21.5
Steak-frites of Simmenthaler beef, with bordelaise sauce and green salad	29
Drunk chicken, boudin blanc and Belgian chicory in 'sauce suprême'	25

SIDE

Green salad with herb vinaigrette	4.5
Deep-fried Brussel sprouts	6

DESSERT

Cheesecake from our bakery	8
Café Gourmand: coffee/tea of choice with friandises	7.5
Chocolate mousse with almond praliné and vanilla ice cream	10
Pear Bourdaloue tart wit frangipane and crème Suisse	9
Selection of cheeses from Fromagerie Kef (3 pcs.)	13

SANDBERG MENU

3-course chefs menu	39.5
---------------------	------

SNACKS 15.00–22.00

Ons eigen stokbrood met boter	5.5
Gemengde olijven	4
Charcuterie	12/20
Geroekte ossenworst met mosterd	7
Oesters, Zeeuwse creuses, no. 2 (3 st.)	12
Oeuf mayonaise (v)	4
Garnalenkroketten van Holtkamp, cocktailsaus (2st.)	9.5
Vegetarische bitterballen (v)	9
Selectie Kazen van Fromagerie Kef (3st.)	13

DINER 17.30–22.00

VOOR

Remoulade met knolselderij, gepocheerd ei en kervel (v)	12
Paddenstoelen velouté (v)	9.5
Paté en croute van Baambrugs big, foie gras, kalfstong, pistache en vin jaune	18
Salade Niçoise met sashimi tonijn, ei en ansjovis	14
Carpaccio van dubbel doel rund, Olde Remeker, pijnboompitten (supplement eendenlever 5 eu.)	18

HOOFD

Kabeljauw met saus Noilly Prat, bonen en Elzasser zuurkool	27
Gnocchi ‘Cacio e Pepe’ met geroosterde andijvie en mollica fritta (supplement wintertruffel 15 eu.)	21.5
Steak-frites van Simmenthaler rund, bordelaisesaus en groene salade	29
Dronken kippenborst, boudin blanc en Belgische witlof in ‘sauce suprême	25

BIJ

Groene salade met kruidenvinaigrette	4.5
Gefrituurde spruiten met remouladesaus	6

NA

Cheesecake	8
Café Gourmand: koffie/thee met friandises	7.5
Chocolade mousse met amandelpraliné en vanilleijs	10
Bourdaloue-taart met peer, frangipane en crème Suisse	9
Selectie kazen van Fromagerie Kef (3 st.)	13

SANDBERG MENU

3-gangen chefs menu	39.5
---------------------	------