



<b>Chefs verrassing menu 3 of 4 gangen</b>	<b>€41/53</b>
<b>Bier Paring bij menu</b>	<b>€15/20</b>
<b>BierBol</b>	
Broodbol van Bakkerij Van Harberden bereid met Solaes Windvang, met 2 soorten boter	<b>€9</b>
<b>54° Rosbief</b>	<b>€15</b>
Madame Jeanette Piccalilly – Ingemaakte Ouddorpse Bier Sjalot – Tomasu Sweet – Biernoten Crumble - Mizuna	
<b>Coquille</b>	<b>€16</b>
Aardappel Prei Velouté – Gebrande Prei – Gerookte Prei Olie – Pommes Pailles	
<b>Tomaat (V)</b>	<b>€14</b>
Gekonfijte Kumato Tomaat – Burrata – Thaise Basilicum – Vanille – Zuurdesem	
<b>Tom Kha Phak - Soep (V)</b>	<b>€8,5</b>
Laos – citroengras – limoen – kokosmelk – udon noedels – tamari – Chitake - Paksoi	
*****	
<b>Sukade Steak</b>	<b>€25</b>
Miso – Groene asperge – Pommes Krokant	
<b>“The Antony Bourdain”</b>	<b>€17,5</b>
Cheeseburger – Smoked Cheddar – Tomaat – augurk - Juun Pickles – Bacon - Chef Special Saus – Home Made Uienringen	
<b>No! Burger (V)</b>	<b>€17</b>
Vega Patty – Brioche (V) – Juun Pickles – Roti Mayonaise — Home Made Uienringen	
<b>Ik Ben Lam</b>	<b>€27</b>
Lamsschenkel gestoofd in bier – Tomaat – Ras-el-Hanout – Harissa – Dubbel gedopte tuinboon – zoete aardappel	
<b>Loaded Rendang (V)</b>	<b>€19</b>
Ouddorpse Aardappel – Roti mayonaise – Juun Pickle - Kentang Goreng - Bosui	
<b>Catch of The day!</b>	<b>Dagprijs</b>
Vis van de chef!	



**Churros** – Dulche du Lece Espuma – 5 Spice – Gebrande Marshmallow – Bier Merinque €9

**Brandstof** – Chocolade taart met Brandstof Koffie - Witte Chocolade Mango Passie Parel €9  
Passie Gel – Sour ijs

**Basque CheeseCake** – Oreo Bodem - Bosvruchten Compote – Slagroom €9

**Selectie Kaas** – 12 Gemeenten Bierstroop – Notenbrood van Bakkerij van Harberden €15

SIDEZZZZZZ

**Friet** – Huisgemaakte Mayonaise €4

**Friet le Chef** – Parmezaan – Knoflook – Peterselie - Huisgemaakt mayonaise €7

**Pickles** – Huisgemaakte €4