

## "TASTE WITH A VIEW"

"WIJ HOUDEN VAN ALLE MOOIE PRODUCTEN DIE DE NATUUR ONS TE BIEDEN HEEFT. HET LIEFST UIT DE DIRECTE OMGEVING EN WAAR MOGELIJK BIOLOGISCH. PURE EN ORIGINELE SMAKEN VORMEN DE BASIS. MET VISIE EN VAKMANSCHAP MAAKT ONZE KEUKEN DEZE INGREDIËNTEN TOT HEERLIJKE GERECHTEN."

**MICHEL VAN DER KROON - CHEF DE CUISINE**

### VOORGERECHTEN

**CLUB SANDWICH** 13,50  
kip - bacon - sla - ei

**CAESAR SALADE** 11,00  
garnalen - ansjovis - ei - croutons

**BURATTA** 12,25  
coeur de boeuf - tijgertomaat - gele tomaat - basilicum

**OSSENHAAS** 15,50  
basilicum - old amsterdam - pitten - rucola

**CHEF'S SALADE** 14,50  
beste ingrediënten van het seizoen

### HOOFDGERECHTEN

**PAPARDELLE** 18,50  
paddestoelen - pecorino - truffel

**VISVANGST** 16,00  
bimi - wortel - botersaus

**FL17 BURGER** 15,50  
bacon - cheddar - friet

**DIAMANTHAAS** 21,50  
oesterzwam - aardappel mousseline - rode wijn saus

**CHEF'S SIGNATUUR** 21,50  
één van de favoriete gerechten van de chef

### TUSSENGERECHTEN

**KRAB** 16,50  
noedels - bruine bonen - wakamé

**RAVIOLI** 13,75  
pompoen - geitenkaas - botersaus

**RISOTTO NERO** 14,50  
zeevruchten - citrus - strandkrabben

**SOEP** 9,00  
biologische ingrediënten uit schooltuin "Blijdestijn"

### BIJGERECHTEN

**DIKKE FRIET** 5,00

**BLOEMKOOL** 4,50

**SALADE** 5,50

**RUSTIEK BROOD** 4,50

### DESSERTS

**IJSCOUPE** 7,50  
3 bollen ijs

**PEER** 9,25  
amandel - tonkabonen - citrus

**BABA RUM** 8,50  
boeren jongens - vanille roomijs

**CHOCOLA** 7,25  
spongecake - passievrucht - lemoncurd

**KAAS** 9,25  
3 soorten - krentenbrood

**BENTO BOX LUNCH** 21,50  
6 kleine gerechtjes in een box

### CHEF'S MENU

3 GANGEN 37,00  
4 GANGEN 44,00

KEUZE UIT EEN VOOR-, TUSSEN-, HOOFD-, NAGERECHT

## "TASTE WITH A VIEW"

"WIJ HOUDEN VAN ALLE MOOIE PRODUCTEN DIE DE NATUUR ONS TE BIEDEN HEEFT. HET LIEFST UIT DE DIRECTE OMGEVING EN WAAR MOGELIJK BIOLOGISCH. PURE EN ORIGINELE SMAKEN VORMEN DE BASIS. MET VISIE EN VAKMANSCHAP MAAKT ONZE KEUKEN DEZE INGREDIËNTEN TOT HEERLIJKE GERECHTEN."

**MICHEL VAN DER KROON - CHEF DE CUISINE**

### STARTERS

**CLUB SANDWICH** 13,50  
chicken - bacon - lettuce - egg

**CAESAR SALADE** 11,00  
shrimps - anchovy - egg - croutons

**BURATTA** 12,25  
coeur de boeuff - green tomato -  
yellow tomato - basil

**OSSENHAAS** 15,50  
basil - old Amsterdam - pits -  
arugula

**CHEF'S SALAD** 14,50  
best ingredients from the season

### MAIN COURSES

**PAPARDELLE** 18,50  
mushrooms - pecorino - truffle

**CATCH OF THE DAY** 16,00  
bimi - carrot - butter gravy

**FL17 BURGER** 15,50  
bacon - cheddar - chips

**DIAMANTHAAS** 21,50  
oyster mushroom - mashed potatoes -  
red wine gravy

**CHEF'S SIGNATURE** 21,50  
One of the chef's favourite dishes

### ENTREMETS

**SOFTSHELL CRAB** 16,50  
noodles - kidney beans - wakame

**RAVIOLI** 13,75  
pumpkin - goat cheese - butter gravy

**RISOTTO NERO** 14,50  
seafood - citrus - shorecrab

**SOEP** 9,00  
organic soup from the  
schoolgarden "Blijdestijn"

### SIDES

**CHIPS** 5,00

**CAULIFLOWER** 4,50

**GREEN SALAD** 5,50

**RUSTIQ BROOD** 4,50

### AFTER

**SUNDAE** 7,50  
three scoops of ice cream

**PEAR** 9,25  
almond - tonka beans - citrus

**BABA RHUM** 8,50  
brandied raisins - vanilla ice cream

**CHOCOLAT** 7,25  
spongecake - passion fruit -  
lemoncurd

**CHEESE PLATTER** 9,25  
three types - currant

**BENTO BOX LUNCH** 21,50  
Six small dishes in a box

### CHEF'S MENU

3 COURSES 37,00  
4 COURSES 44,00

CHOICE FROM STARTER,  
ENTREMETS, MAIN, AFTER