

DESSERTS

LEMON CURD CHEESECAKE

Huisgemaakt met een bodem van Bastogne koekjes

7,50

Homemade with a base of Bastogne biscuits

CHOCOLADEMOUSSE

Met chocolate chip cookies en gekarameliseerde noten

6,50

Chocolate mousse with chocolate chip cookies and caramelized nuts

PANNA COTTA

Vanille en citroen met een topping van caramel

6,50

Vanilla and lemon with a caramel topping

BOLLETJE IJS

Vraag de bediening naar de smaken/

Ask our staff about ice scoops

per bol / per scoop

1,50

KAASPLANKJE

Vier kazen van de Lindenhoff

12,50

Four cheeses of Lindenhoff

ALLERGIEËN & DIEET

ALLERGIES OR DIETARIES

Graag de bediening op de hoogte stellen bij eventuele allergieën of speciale dieetwensen.

Please inform our staff in case of any allergies or dietaries.

Meat
JE VRIENDEN
Live

THE TWO
THINGS YOU
CAN'T FAKE ARE
GOOD FOOD
AND GOOD
MUSIC.

Etta James

Meat
JE VRIENDEN
Live

LUNCH

11:00-15:00

BROODJES

Wij serveren brood van Jordy's Bakery!

We serve bread from Jordy's Bakery!

UITSMIJTER

Drie eieren op landbrood

6,00

Three eggs on country bread

MET

Ham / Ham

+1,00

Kaas / Cheese

+1,00

Spek / Bacon

+1,00

Zalm / Salmon

+2,00

Gebakken champignons /

+0,50

Fried mushrooms

Gemarineerde tomaatjes /

+0,50

Marinated tomatoes

KROKETTEN OP BROOD

Twee rundvleeskroketten van De

Bourgondiër met landbrood en mosterd

8,50

Two Burgundian beef croquettes with country bread and mustard

OUDE KAAS

Met mosterd mayonaise

6,50

Old cheese with mustard and mayonnaise

FILET AMERICAIN

Met ui en ei

6,50

With onion and egg

KIP KERRIE

Salade met zoetzure komkommer en tomaatjes

6,50

Chicken curry-salad with sweet and sour cucumber and tomatoes

ZALM

Huisgemarineerde zalm met citrus yoghurt en venkel

9,50

Home marinated salmon with citrus yogurt and fennel

VITELLO TONNATO

Dungesneden kalfsvlees

met tonijnmayonaise

10,50

Thinly sliced veal with tuna mayonnaise

BURGER

Burger van rundvlees met Provolone kaas, krokante ui en 'Meat'-saus

16,50

Beef burger with Provolone cheese, crispy onion and 'Meat sauce'

PATATJE STOOFLVEES

Gestoofd rundvlees met friet van

FrietHoes en mayonaise

13,50

Stewed beef with fries from FrietHoes and mayonnaise

SALADES

Salades zijn ook te bestellen als hoofdgerecht

Salads can also be ordered as a main course

ZALM

Huisgemarineerde zalm met citrus yoghurt en venkel

13,50

Home marinated salmon with citrus yogurt and fennel

KIP

In hoisin gemarineerde kippendij, cashewnoten en zoetzure komkommer

11,50

Chicken thigh marinated in hoisin, cashew nuts and sweet and sour cucumber

MEDITERRAANS

Couscous met gegrilde groenten en munt

10,50

Couscous with grilled vegetables and mint

TOSTI'S

CLASSIC

Ham & kaas

6,50

Ham & cheese

MEAT

Pastrami en Provolone kaas

7,50

Pastrami and Provolone cheese

BABA GANOUSH

Auberginedip met gegrilde groenten

6,50

Eggplant dip with grilled vegetables

DINER

17:00 - 22:00

VOOR / STARTERS

BROOD

Landbrood van Jordy's Bakery met drie smeersels 6,50
Country bread from Jordy's Bakery with three spreads

MEAT CARPACCIO

Dik gesneden carpaccio van het MRIJ-rund met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 11,00
Thickly sliced MRIJ beef carpaccio with truffle mayonnaise, pine nuts and Parmesan cheese

STEAK TARTARE

Grof gedraaide MRIJ-bavette met crème van eidooier en krokante sjalotjes 10,50
Coarsely turned MRIJ bavette with egg yolk cream and crispy shallots

VITELLO TONNATO X TONIJN

Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en verse tonijn 13,00
Thinly sliced veal with tuna mayonnaise and fresh tuna

ZALM

Huisgemarineerde zalm met citrus yoghurt en venkel 10,50
Home marinated salmon with citrus yogurt and fennel

CHIOGGIA BIET

Carpaccio met truffeldressing en Parmezaanse kaas 9,50
Carpaccio with truffle dressing and Parmesan cheese

PROEVERIJ VANAF 2 / TASTING FROM 2 PERSONS

Meat carpaccio, steak tartare en keuzes van de chef 12,50 p.p.
Meat carpaccio, steak tartare and choice of the chef

Meat
JE VRIENDEN
Live

HOOFD / MAIN

BAVETTE

200gr Amerikaans Black Angus 19,50
200gr American Black Angus

PICANHA

250gr Australisch Angus 21,50
250gr Australian Angus

TOURNEDOS ROSSINI

200gr ossenhaas van Nederlands Dubbeldoel met eendenlever en truffeljus 27,50
200gr tenderloin of Dutch Dubbeldoel with duck liver and truffle gravy

PATATJE STOOFVLEES

Gestooft rundvlees met friet van FrietHoes en mayonaise 13,50
Stewed beef with fries from FrietHoes and mayonnaise

BURGER

Burger van rundvlees met Provolone kaas, krokante ui, 'Meat'-saus met friet van FrietHoes 16,50
Beef burger with Provolone cheese, crispy onion, 'Meat sauce' with fries from FrietHoes

DORADE

Filet met zeekraal 19,50
Fillet with samphire

CÔTE DE BOEUF

700gr Nederlands Dubbeldoel met friet en bearnaisesaus 59,00
700gr Dutch Dubbeldoel with fries and bearnaise sauce

BIJGERECHTEN

3,50 p/st

Friet / Fries

Gepofte aardappel / Jacket potato

Frisse salade / Fresh salad

Salade van verschillende tomaatjes /
Salad of various tomatoes

Gestoofte champignons /
Stewed mushrooms

Pepersaus / Pepper sauce

Bearnaisesaus / Bearnaise sauce

Truffeljus / Truffle gravy

BITES

11:00 - 22:30

BROOD

Landbrood van Jordy's Bakery met drie smeersels 6,50
Country bread from Jordy's Bakery with three spreads

MEAT BORRELPLANK

Onze favorieten op een plank 17,50
Our favorites on a platter

BORRELMAATJES

Mini kalfscroquet, rundkroket, kaassoufflé, chrispy chicken, bami oriëntal en frikandel 6,50
Mini veal croquette, beef croquette, cheese souffle, crispy chicken, noodles oriental and frikandel

BITTERBALLEN

Rundvleesbitterballen van De Bourgondiër (6st) 7,50
Burgundian beef bitterballs (6pcs)

KAASTENGELS

Kleine kaasloempiaatjes (6st) 6,50
Small cheese spring rolls (6pcs)

MINI LOEMPIA'S

Vegetarisch (8st) 5,50
Vegetarian spring rolls (8pcs)

CRUDITÉ

Rauwe en knapperige groenten 6,50
Raw and crunchy vegetables

OLIJVEN

Grote groene olijven met pit 4,00
Large green olives with pits

TRUFFELFRIET

Friet van FrietHoes met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 6,75
Fries from FrietHoes with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

BUIKSPEK

Acht uur gegaard met Aziatische kruiden en afgelakt met onze sticky saus 7,75
Eight hours cooked pork belly with Asian spices and finished with our sticky sauce

Meat
JE VRIENDEN
Live

**A GOOD MEAL
BRINGS
GOOD PEOPLE
TOGETHER.**

Socrates