

VOORGERECHTEN

Huisgemaakt zuurdesembrood €9,50

Met huisgemaakte boter en olijfolie

Carpaccio (Bio Slager Van Ginhoven) €17

Ansjovis / prei-olie / uien crème /
gepekeld en gedroogd eigeel

Gamba €15

Paprikaspread / gambaboter /
huisgemaakt brioche / zoetzuur kumquat

Gebakken spruiten (vega) €13,50

Ricotta / spruiten / kruidenemulsie /
tempura van spruitblad
* optioneel met guanciale (+1.50)

Bietensalade (vega) €12,50

Rode biet / sinaasappel / feta / pistache

HOOFGERECHTEN

(alle hoofdgerechten worden standaard
geserveerd met friet en salade)

Aubergine Katsu (vegan) €21,50

Gepaneerde aubergine / aardappel /
witte kool / kruidenmayonaise / tonkatsusaus

Roasted Chicken €28

Halve kip / mosterdjus / antiboise / bospeen

Steak au Poivre €27

(van Bio Slager Van Ginhoven)

Rumpsteak (220 gram) / pepersaus

Dutch Yellowtail €27

Gebakken yellowtail / vin blanc / kruidenolie / venkel

Porchetta €21,50

(van Bio Slager van Ginhoven)

Langzaam gegaard buikspek / polenta /
andijvie / jus

Runderburger €25

Zwitserse kaas / uienjam / augurk /
mierikswortelmayonaise / brioche

RDM Burger €23,50

Redefine Meat-burger / Zwitserse kaas / uienjam /
augurk / mierikswortelmayonaise / brioche

NAGERECHTEN

Kaasplankje €13,50

Drie verschillende kazen van De Zuivelhoeve

Pavlova €10

Kaki-sinaasappelsaus / meringue / sabayon

Mascarponecake €11,50

Chocoladecake gemaakt met donker bier /
mandarijnen crème / mascarpone / fruit

Gemberijs (vegan) €5

Mandarijn / sesamcrème