

## GOEIE START

### STOKBROODJE KRUIDENBOTER 5.5

Met kruidenboter, aioli en gemarineerde olijven

# VOORGERECHTEN

---

## RUNDERCARPACCIO

Flinterdun gesneden ossenhaas, oude kaas, pijnboompitten, rode ui, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en gemengde sla 13.5

Biertip: [Texels Vuurbaak](#)

## AMELANDER MOSSEL SOEP

Romig, met lente-ui en waldkorn brood 8

## MOSTERDSOEP

Met uitgebakken spekjes, prei en boerenbrood 6.5

Biertip: [Vedett Extra White](#)

## FLAMMKUCHEN PERZIK & GEITENKAAS

Flinterdun brooddeeg uit de Elzas met crème fraîche, courgette, perzik, pesto, geitenkaas en rucola 12

Biertip: [Lowlander White Ale](#) (ook alc.vrij)

## HUISGEROOKTE PASTRAMI

Koud gerookte pastrami van rosbief met eendenlever, sesam, ingelegde radijs, gepekeld bosui, gerookte augurk, pesto en haring kaviaar 11.5

Biertip: [La Trappe Blond](#)

## QUINOA & BABA GANOUSH

Salade met geroosterde paprika, sesampasta, gepofte aubergine, groene kruiden, gepocheerd ei, rucola, Thaise dressing en gezouten citroen 12

Biertip: [Tropical Ralphy](#)

## SALADE BUCHE CHEVRE

Gegratineerde geitenkaas met groene salade, hazelnoot crumble, honing, appel, perzik en hibiscusgel 11.5

Biertip: [Mort Subite Witte Lambic](#)

*Heeft u een voedselallergie? Meld dit ons*

---

# KINDERGERECHTEN

PETIT SPARERIBS 8.5, KROKET & FRIKANDEL 7, KIPNUGGETS 8,

KIBBELING 8.5 SATÉSPIES 8.5, geserveerd met friet, appelmoes en mayonaise

PANNEKOEKEN va.7.5 POFFERTJES 6

# HOOFDGERECHTEN geserveerd met verse friet

## GREEN EGG SPECIALITEITEN

### PLANK ZALM

Licht gezoet en bereid op cederhout met sous-vide rabarber, gegrilde little gem en gekonfijte kumquat (dit gerecht heeft een langere bereidingstijd) 23.5

Biertip: La Chouffe

### SPARERIBS “Uniek”

Wij garen de spareribs zes uren op de Green Egg. Met een glacé van onze eigen authentieke BBQ lak, krokante uitjes en een saus naar keuze: American garlic of Smokey BBQ grill 23.5

Biertip: Rochefort 8

### STEAK GORGONZOLA

Van het Angus rund met een romige gorgonzola peper saus, gegrilde courgette, ingemaakte radijs en gegrilde asperges 22.5

Biertip: Leffe Radieuse

## PEKING EEND

Op de huid gebakken met een sabayon van bier en gember, atjar van rode kool, gepekeld lente-ui en sous-vide rabarber 23.5

Biertip: Two Chefs Tropical Ralphy

## VEGA BIETEN - BURGER 100% vegan

Irish stout bier bun met sla, tomaat, augurk, rode ui en Smokey mountain hemp sauce 18

Biertip: Duvel

## NESCAFÉ BURGER

Met sla, bacon, tomaat, krokante uitjes, Bawang goreng gekarameliseerde ui en Smokey BBQ saus 16.5

Biertip: St. Bernardus 8

## KIPPENDIJ SATÉ (250 gr)

Malse gemarineerde saté, atjar van rode kool, krokante uitjes, Krupuk Udang en pindasaus uit eigen keuken 16.5

Biertip: Gouden Carolus Tripel

## GEBAKKEN VIS & FRIET

Met coleslaw, groene kruidensaus en mayonaise 17

Biertip: 't IJwit

## GROENTE PAELLA

Rijk gevuld met groenten en specerijen, geserveerd met Pandan rijst, gezouten citroen, rode zuurkool, brood en aioli 17.5

Biertip: Uiltje “Bird of prey IPA

## DESSERTS onder andere

COUPE NOBEL Nobelijs, vanille roomijs, merengue, karamelblokjes en slagroom 9

WITTE CHOCO CHEESECAKE met een hibiscusgel en ganache 8

## MOOIE AANVULLING

Groene salade 3.5

Amerikaanse coleslaw 2.5

Gebakken champignons  
In kruidenolie 2.5

Rabarber compote 3

Verse friet  
& mayonaise 2.5

Zoete aardappelfriet  
& truffelmayonaise 4.5