

Diner

van 17.00 tot 20.30 uur

Brood

Ambachtelijk brood 5
Gemaakt van spelt | romesco dip | citroen/knoflook olie
Gluten - noten - sesam

Charcuterie plank 14
Diverse ambachtelijke Italiaanse en Spaanse hammen en worsten
geserveerd met broodsticks | romesco dip |
extra vierge olijfolie | olijven
Gluten - noten - sesam - soja

Voorgerechten

Zalm & krab 13
Zalm gemarineerd in biet en mierikswortel | krabcake | avocado
mierikswortel crème | radijs | gedroogde tomaatjes
Gluten - vis - schaaldieren - ei - mosterd

Crispy duck 13
Krokant gebakken eendenbout | soja-karamelsaus |
edamame boontjes | bospeen | zwarte sesam |
rijst papier | wortel-gember mousseline
Gluten - soja - sesam

Burrata (vega) 13
Zwarte rijst | geroosterde puntpaprika | gegrilde rode ui | spinazie |
zwarte olijfpoeder | basilicum dressing
Melk - mosterd

Hoofdgerechten

Picanha (Black Angus) 21
Op lage temperatuur gegaard | smashed potatoes met tuinkruidentolie |
geroosterde groenten 'a la plancha' | rode wijnjus | gepofte spelt
Selderij

Kabeljauw Benedict 21
Zacht gegaarde kabeljauw | gepofte kriel | gepocheerd eitje |
spinazie | Hollandaisesaus | aardappelkaantjes
(ook een vegetarische variant)
Melk - ei - vis

Gnocchi bataat (vega) 18
Gnocchi van zoete aardappel | courgette | groene asperge |
spinazie | Parmezaan | pijnboompitten | beurre noisette
Ei - melk - gluten - noten

Bijgerechten

Zoete aardappelfriet 4
Gefrituurd in zonnebloemolie | specerijen | pimento mayonaise
Ei - mosterd - (kan gluten bevatten)

Smashed potato 4
Charlotte aardappel 'a la plancha' | tuinkruidentolie | gerookt zeezout

Groentes 'a la plancha' 5
Parmezaan | tuinkruident dressing | rucola
Melk - mosterd

Caesar salade 5
Geroosterde Romeinse salade | caesar dressing | Parmezaan |
tomaat | zwarte olijfpoeder
Vis - ei - mosterd - melk

Desserts

NY Cheesecake 8
Oreo crumble | gezouten karamel | granaatappel |
passievrucht gel | pure chocolade roomijs
Gluten - melk - ei

Chocolade & koffie 8
Drie verschillende chocolade items uit eigen patisserie | Giraffe koffie
naar keuze
Noten - melk - gluten - ei

Kaasproeverij 12
In as gerolde geitenkaas | Oude Rotterdammer | Gorgonzola dolce |
kweeperen gele | kletzenbrood
Gluten - melk

ERVAAR DE GASTVRIJHEID VAN



HOSPILITY
MASTERS

* In al het bruin brood zit soja verwerkt



Dinner

from 17.00 till 20.30

Bread

Artisan bread 5
Sourdough bread | romesco dip | lemon/garlic oil
Gluten - nuts - sesame

Charcuterie plank 14
Various artisan Italian and Spanish hams and sausages served with bread sticks | romesco dip | extra virgin olive oil | olives
Gluten - nuts - sesame - soy

Starters

Salmon & crab 13
Salmon marinated in beet and horseradish | crab cake | avocado | horseradish cream | chioggia beet | dried tomatoes
Gluten - egg - fish - shellfish - mustard

Crispy duck 13
Crispy baked duck | soy caramel sauce | edamame beans | carrot | black sesame | rice sheets | carrot-ginger muslin
Gluten - soya - sesame

Burrata (vegetarian) 13
Black rice | roasted pointed pepper | grilled red onion | spinach | black olive powder | basil dressing
Milk - mustard

Mains

Picanha (Black Angus) 21
Slow cooked | smashed potatoes with garden herb oil | roasted vegetables 'a la plancha' | red wine gravy | popped spelt Celery

Codfish benedict 21
Pan fried in butter | jacked potatoes | poached egg | spinach | hollandaise sauce | potato crisps
Milk - egg - fish

Gnocchi bataat (vegetarian) 18
Sweet potato gnocchi | zucchini | green asparagus | spinach | Parmesan | pine nuts | beurre noisette
Egg - milk - gluten - nuts

On the side

Sweet potato fries 4
Deep fried in sunflower oil | spices | pimento mayonnaise
Egg - mustard - (may contain gluten)

Smashed potato 4
Charlotte potato 'a la plancha' | herb oil | smoked sea salt

Vegetables 'a la plancha' 5
Parmesan | herb dressing | arugula
Milk - mustard

Caesar salad 5
Roman salad | caesar dressing | Parmesan | tomato | black olive powder
Fish - egg - mustard - milk

Desserts

NY Cheesecake 8
Oreo crumble | salted caramel | pomegranate | passion fruit gel | dark chocolate ice cream
Milk - egg - gluten

Chocolate & coffee 8
Trio of chocolate from our own patisserie | giraffe coffee
Nuts - milk - gluten - egg

Cheese plate 12
Goat cheese | Old Rotterdammer | Gorgonzola dolce | quince jelly | kletzenbrood
Gluten - milk

ERVAAR DE GASTVRIJHEID VAN



HOSPITALITY
MASTERS

* In all bread soy is used

