

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

Steak tartaar 15

Gesneden ossenhaas | gepocheerd eitje | pimentón marinade | schuim van komkommer | engelenhaar
Ei

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

Pastinaak soep (vegan) 8

Tartaar van Granny Smith | venkel | truffelroom | aardappelkaantjes | lavas
Melk - selderij - soja

Hoofdgerechten

Picanha (Black Angus) 23

Op lage temperatuur gegaard | smashed potatoes met tuinkruidenolie | geroosterde groentes 'a la plancha' | rode wijnjus | gepofte spelt
Selderij

Kabeljauw Benedict 23

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

Short rib "Surinaams" 21

Gestoofd | madame Jeanette | ketjap | laos | koriander | rijst | seizoensgroenten
Gluten - soja

Risotto Nero 21

Sepia inktvis | in zeewier gebrande albacore tonijn | rouille | zilte groentes
Ei - melk - week en schaaldieren

Gnocchi bataat (vega) 19

Gnocchi van zoete aardappel | courgette | groene asperge | spinazie | Parmezaan | pijnboompitten | beurre noisette
Ei - melk - gluten - noten

* In al het bruin brood zit soja verwerkt

Bijgerechten

Zoete aardappelfriet 4

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

Smashed potato 4

Charlotte aardappel 'a la plancha' | tuinkruiden olie | gerookt zeezout

Groentes 'a la plancha' 5

Parmezaan | tuinkruidendressing | rucola
Melk - mosterd

Caesar salade 5

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

Desserts

Pink! 8

Mousse van ruby chocolade | oreo crumble | frambozen sorbet | atsina
Melk - ei

NY Cheesecake 8

Oreo crumble | gezouten karamel | granaatappel | passievruucht 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 gelei | kletzenbrood
Gluten - melk

ERVAAR DE GASTVRIJHEID VAN



HOSPILICITY
MASTERS



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

Steak tartare 15

Sliced tenderloin | poached egg | pimentón marinade | cucumber
foam | spun wheat
Egg - mustard

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

Parsnip soup (vegan) 8

Granny Smith tartar | fennel | truffle cream | potato crisps | lovage
Milk - celery - soy

Mains

Picanha (Black Angus) 23

Slow cooked | smashed potatoes with garden herb oil |
roasted vegetables 'a la plancha' | red wine gravy | popped spelt
Celery

Codfish benedict 23

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

Short rib 21

Stewed the Surinamese way | Madame Jeanette | ketjap | laos |
coriander | rice | seasonal vegetables
Celery - soy

Risotto Nero 21

Sepia squid | seaweed roasted albacore tuna | rouille |
briny vegetables
Egg - milk - week and shellfish

Gnocchi bataat (vegetarian) 19

Sweet potato gnocchi | zucchini | green asparagus | spinach |
Parmesan | pine nuts | beurre noisette
Egg - milk - gluten - nuts

* In all bread soy is used

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

Pink! 8

Ruby chocolate mousse | oreo crumble | raspberry sorbet |
atsina
Milk - egg

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

