

RILETTE & BRIOCHE

Langzaam gegaard varkensvlees met brioche toast en uienrelish

• 10,00

GEITENKAAS SALADE

Frisse salade met mosterd dille dressing

• 7,50

LAMSKOTELETJES

2 Mals gegrilde koteletjes geserveerd met honing tijmsaus

• 13,50

KIP GYOZA

Japanse gefrituurde dumplings gevuld met gekruide kip en groenten

7,50

CRISPY CAULIFLOWER

Krokant gebakken bloemkoolbites met Amsterdamse uitjes en ravigottesaus

• 7,50

RAVIOLI

Verse ravioli van gorgonzola en walnoot, geserveerd met paddenstoelen roomsaus

• 8,50

Paksoi

Geroerbakte paksoi met gele curry en cashewnoten

• 8,50

GRATIN

Aardappel met paprika en oude kaas en spekkies, kan ook vegetarisch

• 4,00

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

Krokant gebakken met truffelmayonaise

• 5,00

SCOOP FRIET

Frietjes in schepvorm met mayonaise.

• 4,00

GEBAKKEN AARDAPPELTJES

In boter gebakken aardappelen met spekkies en mayo kan ook vegetarisch .

• 4,50

MAIS RIBS

Drie heerlijk gezoete mais ribs.

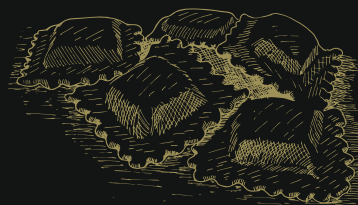
• 4,00

SALADE

Groene salade frisse dressing van het huis

• 3,50

SHARED DINING



ENJOY YOUR EVENING

RESTAURANT EN EETCAFÉ

DE BASTAARD

- Vegetarisch
- KAN OOK glutenvrij

BROODPLANKJE

Warm geserveerd brood met 2 smeersels. • 7,50

DE BASTAARD BOERENPLANK

Een heerlijke selectie van kazen en vleeswaren
Geserveerd in Bastaard stijl. Een stoere plank
voor liefhebbers van lokaal en lekker. 2p 17,50

TOMATENSOEPJE

Italiaanse kruiden met tomaten en een toefje
room. • 4,90

KAMPER UIENSOEPJE

Van rode ui met en vleugje Hertog Jan Grand
Prestige en een gegratineerd broodje. • 4,90

MOSTERDSOEPJE

Romige soep van grove mosterd. Keuze uit
spekjes of zalm in de soep. • 4,90

ZALM SALADE

Gerookte zalm met salade en gremolata. • 8,50

NACHO'S

Gegratineerd met chili-crème fraîche, oude
kaas en uitgebakken spekjes. • 7,50

KIP CHUNKS

Malse stukjes kip met ananas en BBQ-saus. 8,50

OSSENHAAS

Gebakken ossenhaas puntjes in
chiligembersaus en fijne groenten. • 13,50

RIBFINGERS A LA MAISON

Ambachtelijk gegaard rundvlees op
toast met delicate crumble. 9,50

KIPSHOTEL

Kippendij gebakken in Chilli-gembersaus met
oosterse groenten. 8,50

KIBBELING

Gebakken kibbeling geserveerd met ravigotesaus
en relissh van Amsterdamse uitjes. 9,00

TONIJN TATAKI

Verse yellowfin-tonijn, geserveerd met
teriyaki, wasabicracker en komkommer. 9,50

TEMPURA GARNALEN wasabi

Garnalen in tempura met wasabi, geserveerd
met teriyakisaus en sesam. 9,00

ZALMMOOTJE

Krokant gebakken geserveerd met
gremolata en tomaatjes. • 11,00

GAMBA'S

Gepelde garnalen in chilisaus met gember
en knoflook (klassieker). • 9,50

VITELLO TONNATTO

Zacht gegaarde kalvsmuis, crispy taco met
tonijn creme, tomaatje en avocado. 10,00

SATÉ SPIESJES

Gemarineerde varkenshaas van de grill met
huisgemaakte satésaus, pinda en gefrituurde uitjes. 11,50

SPARERIBS

Huisgemarineerd van de grill met chilisaus. 10,00

BAVETTEPUNTJES

Malse puntjes met pepersaus. • 12,00

CHICKENWINGS

Klassieker, gelakt met chilisaus en krokant
gegrild. 7,50

GEITENKAAS

Warme geitenkaas in krokant jasje met
crispy bacon. • 9,50

BURRATA

Romige italiaanse kaas geserveerd met
gremolata. • 7,50