
GROENTEN GYOZA

Knapperige gefrituurde Japanse dumplings met een hartige mix van fijne seizoensgroenten.

● 7,50

GEITENKAAS SALADE

Frisse salade met mosterd dille dressing.

● 5,00

LAMSSTOOF

Subtiel gekruid op Afrikaanse wijze met gebakken groenten.

7,50

KIP GYOZA

Japanse gefrituurde dumplings gevuld met gekruide kip en groenten.

7,50

BURRATA MET PESTO

Romige Italiaanse kaas geserveerd met pesto en toast.

● 7,50

WILDPATÉ

Fijne paté met cranberrycompote geserveerd met toast.

● 7,50

RIGATONI MOZZARELLA

Pasta in een aromatische tomatensaus met mozzarella, fijne groenten en een topping van rucola.

● 8,00

GRATIN

Aardappel met paprika en oude kaas. Keuze uit vegetarisch of met uitgebakken spekjes.

● 4,00

ZOETE AARDAPPELFRIETJES

Krokant met truffelmayonaise.

● 5,00

GEBAKKEN AARDAPPELTJES

Gebakken aardappelen in boter, met of zonder spek en mayonaise.

● 4,50

SCOOP FRIET

Krokante friet in schepvorm met mayonaise.

● 4,00

MAIS RIBS

Drie gezoete mais ribs.

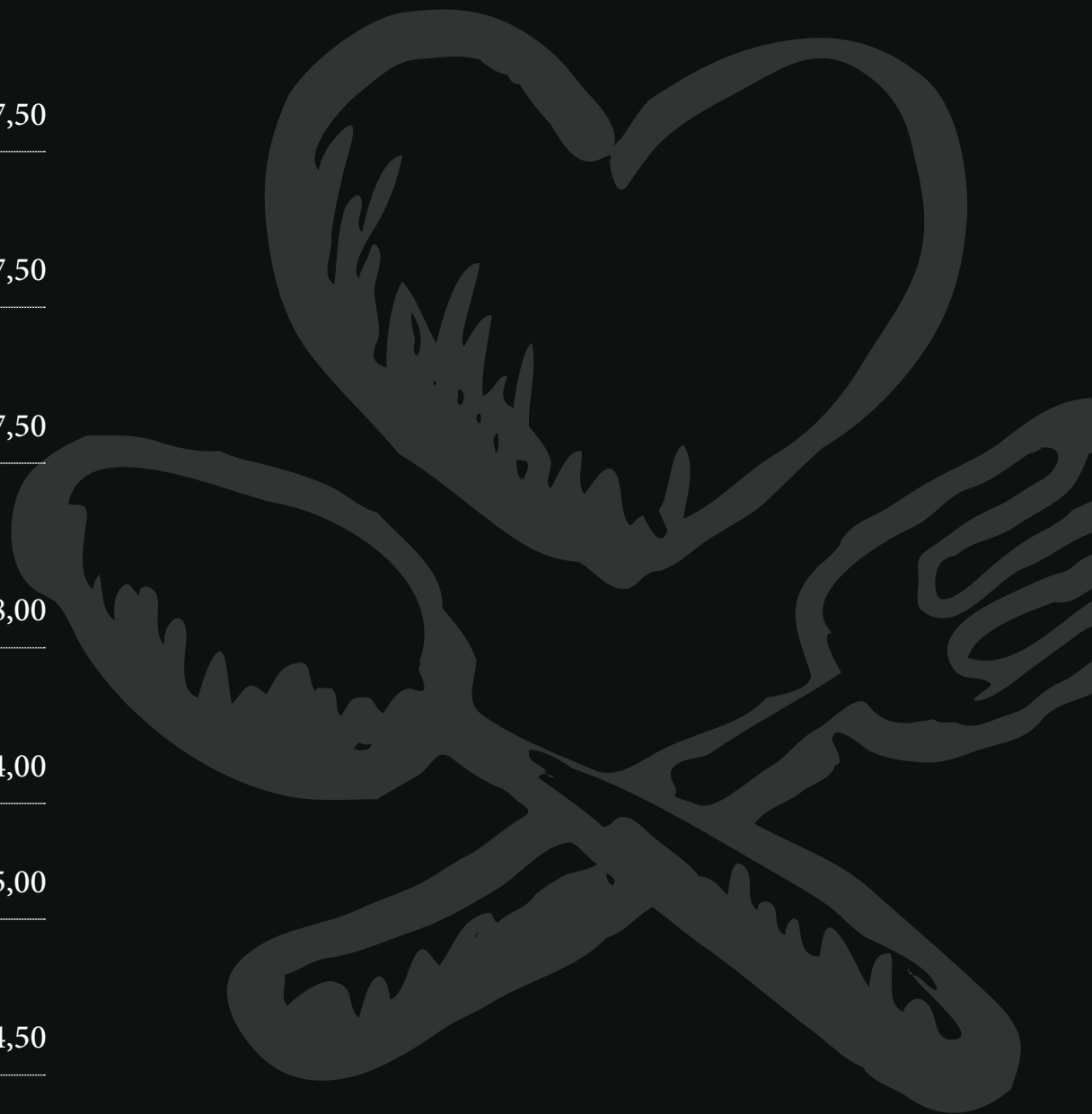
● 4,00

GROENE SALADE

Met huisgemaakte dressing.

● 3,50

SHARED DINING



RESTAURANT EN EETCAFÉ

DE BASTAARD

● VEGETARISCH

● KAN OOK GLUTENVRIJ

BROODPLANKJE

Warm geserveerd met 2 smeersels. ● 7,50

DE BASTAARD BOERENPLANK

Een heerlijke selectie van kazen en vleeswaren van Erf 1. 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. ● 4,80

KAMPER UIENSOEPJE

Van rode ui met en vleugje Hertog Jan Grand Prestige en een gratineerd broodje. ● 4,80

MOSTERDSOEPJE

Romige soep van grove mosterd. Keuze uit spekjes of zalm in de soep. ● 4,80

ZALM SALADE

Huisgerookte zalm met chipotle aioli op een bedje van rucola. 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

BIEFSTUK PUNTJES

Gebakken biefstuk puntjes in chiligembersaus en fijne groeten. ● 9,50

RIBVINGERS A LA MAISON

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

CARPACCIO

Klassieke carpaccio met parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola, truffelmayonaise en kappertjes. ● 8,50

ZEEBAARS

Gebakken zeebaars met een Hollandaise saus. ● 9,50

TONIJN TATAKI

Verse yellowfin-tonijn, geserveerd met teriyaki, wasabiccracker en komkommer. 8,00

PITA PULLED CHICKEN

Lang geeraard met mango BBQ saus en huisgemaakte atjar en salade. 8,00

ZALMMOOTJE

Krokant gebakken met citroen-dillesaus en seizoens groenten. ● 11,00

STOOFPOTJE VIS

Zalm, gamba's en mosselen met een frisse limoen twist. 9,00

HERTENBIEFSTUKJE

Geserveerd met rode wijnsaus. ● 10,00

SATÉ SPIESJES

Gemarineerde varkenshaas van de grill met huisgemaakte satésaus, pinda en gefrituurde uitjes. 9,50

SPARE RIBS

Huisgemarineerd van de grill met chilisaus. 10,00

BAVETTE PUNTJES

Malse puntjes met pepersaus. ● 12,00

CHICKENWINGS

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

GAMBA'S

Gepelde garnalen in chilisaus met gember en knoflook. ● 9,50

GEITENKAASKROKETJES

Knapperige kroketjes gevuld met zachte geitenkaas, frisse tomaten en salsa. ● 6,00