

# DE FIRMA

SHARED DINING | DUTCH CUISINE | TERRAS



## SNACKS



### RISOTTO BITTERBALLEN

gevuld met verschillende kazen met tuinkruiden-knoflookmayonaise

### POPCORN EN PINDA

kokosnoot, salted caramel, curry en verse kruiden

### PAPPADUM

met hummus

## VOORGERECHTEN



### PANZANELLA

Verskillende tomaten met ciabatta, basilicum, kappertjes en rode ui

### AUBERGINE SALADE

tahini yoghurt, sesam en granaatappel

### SAUCIJZENBROODJE

paddenstoelen, filodeeg en zwarte bonendip

## HOOFDGERECHTEN



### POMPOEN UIT DE OVEN

paddenstoelenragout, Adjika en pompoenpitten

### GOUDEN BIETEN

bospeen, geitenricotta en spicy nootjes

### GEROOSTERDE PORTOBELLO

Bleu de Wolvega, knoflookcroutons en aceto balsamicostroop



# DE FIRMA

SHARED DINING | DUTCH CUISINE | TERRAS



## NAGERECHTEN



### **PURE CHOCOLADE BROWNIE**

blauwe bessensaus en kokosflakes

### **OMELET SIBERIENNE**

vanille ijs met gebrand eiwitschuim

### **TURN AROUND BITCHES**

suikerbrood en vanillecreme



## DUTCH CUISINE KERSTMENU



### **4 GANGEN**

Hierin proef je de ware filosofie van Dutch Cuisine.  
Een menu dat grotendeels is gebaseerd op groenten  
en waarbij vis of vlees slechts wordt gebruikt  
als smaaktoevoeging. Dit menu kunnen we ook  
vegetarisch of vegan serveren.

**34,50 p.p.**

