

FA. PEKELHARING

CAFÉ RESTAURANT

ANTIPASTI

- Kalfstong van de barbecue met bagna cauda, little gem en gefrituurde rode ui 12,5
Burrata met coeur de boeuf, gedroogde en ingelegde cherrytomaat, zuurdesemcroustons en dille-olie 12,5
Watermeloen met bospeen, baby spinazie, gerookte schapenfeta en gegrilde tropea ui 12,5
Gefrituurde polpo met gebrande auberginecreme en salsa verde 13,5
Vitello tonnato 12,5

PRIMI

- Linguine met sepia, mosselen, tomaat en peterselie 17 / 21
Prei ravioli met saffraanboter, spaanse peper en gefrituurde prei 15,5 / 20,5
Tagliatelle met ossenstaartstoof, taggiasche olijven en parmezaan 15,50 / 20
Riso nero met scheermessen, groene asperges en bottarga 15,50 / 20
Vissoep met rouille en croustons 11,5

SECONDI

- Tagliata di manzo met rucola, balsamico en parmezaanse kaas 21
Kwartel met venkelworst, venkel, limabonen, vlierbloesem en waterkers 21,5
Scholfilet met bospeen, wortelcreme, lamsoor en kokkelvinaigrette 20,5
Dorade van de barbecue met caponata, pijnboompitten en basilicum 20,5
Gefrituurde courgettebloem gevuld met kikkererwtten, bieten en rucola pecan pesto 19,5

DOLCI

- Sgroppino (citroensorbet, vodka, prosecco) 7,5
Witte chocolade cheesecake met frambozensaus 7,5
Hangop met blauwe bessen, kletskep van pistache en dragon 7,5
Blanc manger met kersen en amandelkrokrant 7,5
Koffie met roomtruffels 7,5

CONTORNI

- Gemengde salade 4,5
Geroosterde aardappeltjes 4,5

Antipasti, secondi en dolci 37
Antipasti, primi, secondi en dolci 46,5

FA. PEKELHARRING

CAFÉ RESTAURANT

ANTIPASTI

- Tongue of veal from the barbecue with bagna cauda, little gem and fried red onion 12,5
Burrata with coeur de boeuf, dried and pickled cherry tomato, sourdough croutons and dill oil 12,5
Watermelon with carrot, baby spinach, smoked sheep feta and grilled tropea onion 12,5
Fried polpo with burnt eggplant cream and salsa verde 13,5
Vitello tonnato 12,5

PRIMI

- Leek ravioli with saffron butter, spanish pepper and deep-fried leek 15,5 / 20,5
Linguine with sepia, mussels, tomato and parsley 17 / 21
Tagliatelle with oxtail stew, taggiasche olives and parmesan 15,50 / 20
Riso nero with razor clams, green asparagus and bottarga 15,50 / 20
Fish soup with rouille and croutons 11,5

SECONDI

- Tagliata di manzo with rocket lettuce, balsamic and parmesan 21
Quail with fennel sausage, fennel, limabeans, elderflower watercress 21,5
Sea bream from the barbecue with caponata, pine nuts and basil 20,5
Plaice with carrot, carrot cream, sea lavender and cockle vinaigrette 20,5
Fried zucchini flower filled with chickpeas, beetroot and rocket pecan pesto 19,5

DOLCI

- Sgroppino (lemon sorbet, vodka, prosecco) 7,5
White chocolate cheesecake with raspberry sauce 7,5
Yogurt curd with blueberries, crispy pistachio and tarragon 7,5
Blanc manger with cherries and crispy almond 7,5
Coffee with chocolate truffles 7,5

CONTORNI

- Mixed salad 4,5
Roasted potatoes 4,5

Antipasti, secondi en dolci 37

Antipasti, primi, secondi en dolci 46,5