

# Menu & wijn

## LUNCHMENU

---

### **2 GANGEN €29**

voor - hoofd  
hoofd - na

## VERRASSINGSMENU

### **3 GANGEN €35 / €38**

voor - hoofd - na  
voor - tussen - hoofd

### **4 GANGEN €40 / €43**

voor - tussen - hoofd - na  
voor - 2tussen - hoofd

### **5 GANGEN €45**

voor - 2tussen - hoofd - na

## VEGA

---

### **3 GANGEN €30**

voor - hoofd - na

### **4 GANGEN €35**

voor - tussen - hoofd - na

### **5 GANGEN €40**

voor - 2tussen - hoofd - na

## WIJN

---

### **ZILVEREN WIJNEN**

per glas 7  
slokje 4

### **GOUDEN WIJNEN**

per glas 9  
slokje 5

# Menu Olijf

## KEUZEMENU

alleen per tafel

---

### 3 GANGEN KEUZEMENU €37

#### VOORGERECHT

tonijn / lavas / braam  
steak tartaar / eidooier / crème crue

#### HOOFDGERECHT

skrei / pompoen / tandoori  
boerderij eend / palmkool / salie

#### NAGERECHT

chocolade & framboos  
mango & kokos

## UITBREIDINGEN

#### TUSSENGERECHE €15

½ kreeft thermidor / Parmezaan

#### NAGERECHT

kaas ipv zoet €5

# À la carte voorgerechten

## VIS, SCHAAL & SCHELP

---

**YELLOW FIN** €16  
tomaat / braam / lavas

**PALING** €18  
little gem / mais / cresson

**ZEEBAARS** €15  
prei / burrata / basilicum

**GARNALEN COCKTAIL** €18  
whisky cocktail / bloody mary

**COQUILLE** €20  
tandoori / XO / vadouvan

**BISQUE** €12  
kreeft / bieslook

**1/2 KREEFT THERMIDOR** €18  
Parmezaanse kaas / venkel

## VLEES

---

**STEAK TARTAAR** €16  
eidooier / haringkuit / aardappel

**PASTRAMI** €14  
wildzwijn / roodlof / mierikswortel

**CARPACCIO** €12  
truffelmayonaise of pesto

**EENDENBOUT** €15  
tagliatelle / truffeljus

**ZWEZERIK** €18  
ui / cantharellen

**OSSENSTAARTBOUILLON** €8  
paddenstoelen / bieslook

## VEGA

---

**BURRATA** €13  
aceto balsamico / bloody mary

**AVOCADO** €13  
guacamole / fregola

**GNOCCHI** €15  
Parmezaanse kaas / truffel

**TOMATENSOEP** €7,5  
mascarpone / basilicum / prei

**RISOTTO** €16  
paddenstoelen / truffel / rucola

# À la carte hoofdgerechten

## VIS

---

### **NOORDZEETONG €37**

heel of gefileerd

### **SKREI €25**

pompoen / gele curry / limoen

### **TONIJN €26**

kervelwortel / XO / tandoori

### **WILDE HEILBOT €28**

bloemkool / polenta / aardpeer

## VLEES

---

### **HOOFDGERECHT MENU €23**

hoofdgerecht menu

### **KALFSWANG & ZWEZERIK €28**

pastinaak / eigen jus

### **HERTENRUG €35**

bloedworst / biet

### **BOERDERIJ EEND €25**

palmkool / salie

### **RUNDERHAAS €26**

rucola / Parmezaan / truffeljus

### **TOURNEDOS €26**

seizoensgroenten / frites

### **LADYSTEAK €23**

seizoensgroenten / frites

## VEGA

---

### **POMPOEN €19**

tortelini / bleekselderij / tandoori

### **TOPINAMBOER €19**

bloemkool / polenta / sjalot

# Lunchgerechten tot 14:30uur

BROOD wit of bruin

---

**ZALM** €11  
dragon / lente ui

**CARPACCIO** €10  
truffelmayonnaise of pesto

**PASTRAMI** €10  
biet / ui / roodlof

**CLUB SANDWICH KIP** €11  
kippendijen / olijven

**CLUB SANDWICH ZALM** €11  
roomkaas / ei / kappers

## SALADES

---

**CARPACCIO** €12  
truffel / Parmezaanse kaas

**CEASER** €15  
kippendijen / ansjovis

**VIS** €15  
cocktail- & remoulade

**ZALM** €15  
dragon / lente ui

**GAMBA** €15  
Hollandse garnalen

## PASTA

---

**TAGLIATELLE** €15  
eendenbout / truffeljus

**GNOCCHI** €15  
Parmezaanse kaas / truffel

**RISOTTO** €16  
paddenstoelen / truffel

**RISOTTO** €16  
saffraan / chorizo / venkel

# Nagerechten

## ZOET

---

### **DESSERT OLIJF €8**

nagerecht van het verrassingsmenu

### **CHOCOLADE BAL €11**

chocolade / framboos / pistache

### **MANGO & KOKOS €11**

mango / kokos

## HARTIG kaasaffineurs van Tricht

---

### **KAASPLANK €12,5**

# Classics

### **CRÈME BRÛLÉE €7**

### **DAME BLANCHE €7**

### **GRAND DESSERT €13**

proeverij van nagerechten