

# Menu & wijn

## LUNCHMENU

---

### **2 GANGEN €27,5**

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**

garnalen cocktail / whisky cocktail  
vitello tonato / little gem / dragon

#### **HOOFDGERECHT**

kabeljauw / ansjovis / beurre blanc  
tournedos / knolselder / Madeira

#### **NAGERECHT**

café glacé

## UITBREIDINGEN

#### **TUSSENGERECHT €15**

coquille / chorizo / gerookte paprika

#### **SUPPLEMENT**

kaas ipv zoet €5

# À la carte voorgerechten

## VIS, SCHAAL & SCHELP

---

### **ZALM** €14

avocado / koolrabi / dragon

### **RAUWE COQUILLE** €20

tomaat / saffraan / duindoornbes

### **TONIJNTARTAAR** €16

daikon / nori / shiso

### **GARNALEN COCKTAIL** €18

whisky cocktail / Granny Smith

### **GEBAKKEN COQUILLE** €20

aioli / chorizo / gerookte paprika

### **BISQUE** €12

kreeft / bieslook

### **KABELJAUW** €15

chorizo / mossel / vadouvan

### **NOORDZEETONG** €20

zilte plantjes / beurre blanc

## VLEES

---

### **STEAK TARTAAR** €15

eidooyer / Parmezaan / spelt

### **VITELLO TONATO** €12

kappers / tomaat / little gem

### **CARPACCIO** €12

truffelmayonaise of pesto

### **KALFSWANG** €16

aubergine / witlof / Parmezaan

### **ZWEZERIK** €18

pastinaak / soja / jasmijn

### **OSSENSTAARTBOUILLON** €7

paddenstoelen / bieslook

### **BUIKSPEK** €14

knolselderij / daikon / eidooyer

## VEGA

---

### **BURRATA** €13

little gem / aceto balsamico

### **AVOCADO** €12

guacamole / koolrabi / tomaat

### **GNOCCHI** €15

Parmezaanse kaas / truffel

### **TOMATENSOEP** €7

mascarpone / basilicum / prei

### **RISOTTO** €16

paddenstoelen / truffel / rucola

# À la carte hoofdgerechten

## VIS

---

### **NOORDZEETONG €37**

heel of gefileerd

### **WILDE ZEEBAARS €30**

zeekraal / spitskool / komijn

### **GAMBA & COQUILLE €26**

zilte plantjes / groene asperge / vadouvan

### **KABELJAUW €24**

ansjovis / kervel / snijboon

## VLEES

---

### **HOOFDGERECHT MENU €23**

hoofdgerecht menu

### **TOURNEDOS ROSSINI €35**

ganzenlever / truffel / Madeira

### **KALFSWANG & ZWEZERIK €28**

romesco / ui / kalfsjus

### **RUNDERHAAS €26**

rucola / Parmezaan / truffeljus

### **IBERICO PROEVERIJ €24**

aubergine / bundelzwam / dragon

### **TOURNEDOS €26**

seizoensgroenten / frites

### **PARELHOEN €24**

pompoen / 5spice

### **LADYSTEAK €23**

seizoensgroenten / frites

## VEGA

---

### **AUBERGINE €19**

komijn / citroen / feta

### **BLOEMKOOL €19**

amandel / kervel / gele curry

## Lunchgerechten tot 14:30uur

BROOD wit of bruin

---

**ZALM** €11  
avocado / koolrabi / dragon

**CARPACCIO** €10  
truffelmayonnaise of pesto

**VITELLO TONATO** €10  
kappers / tomaat / little gem

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

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

SALADES

---

**CARPACCIO** €12  
truffelmayonnaise of pesto

**CEASER** €15  
kippendijen / ansjovis

**VIS** €15  
cocktail- & remoulade

**ZALM** €15  
avocado / koolrabi / dragon

**GAMBA** €15  
Hollandse garnalen

PASTA

---

**TAGLIATELLE** €15  
eendenbout / truffeljus

**GNOCCHI** €15  
Parmezaanse kaas / truffel

**RISOTTO** €16  
paddenstoelen / truffel

# Nagerechten

## ZOET

---

### **DESSERT OLIJF €8**

nagerecht van het verrassingsmenu

### **CAFÉ GLACÉ €11**

chocolade / triblet / honing

### **RABARBER €11**

merengue / limoen

## HARTIG kaasaffineurs van Tricht

---

### **KAASPLANK €12,5**

## Classics

### **CRÈME BRÛLÉE €7**

### **DAME BLANCHE €7**

### **GRAND DESSERT €13**

proeverij van nagerechten