DE CLUB BORRELT

Kaasbordje van Renkema - 15,00
vier verschillende soorten kazen,
appelstroop en krokant kaasbrood

Plankje van de club - 9,50
fuet, Spaanse olijven (met ansjovis of jalapeño),
kaasblokjes, Amsterdams zuur en mosterd

Broodje kruidenboter - 6,50
met kruidenboter en olijfolie

Tosti kaas - 6,50
landbrood met kaas en ketchup

Tosti ham-kaas - 6,50
landbrood met boerenham, kaas en ketchup

Borrelmix nootjes - 5,00
geserveerd in een mooie coupe

Spaanse olijven - 5,00
bakje met jalapeño- of ansjovisolijven

FRITUURHAPJES

Rundvlees bitterballen, 6 stuks - 9,00

Kaasstengels, 6 stuks - 9,00

Krokante kip, 6 stuks - 9,00

Vlammetjes, 6 stuks - 9,00

Torpedogarnalen, 6 stuks - 9,00

Mix, 10 stuks - 11,00 / 20 stuks - 21,00
bitterballen, kaasstengels, krokante kip,
vlammetjes en garnaal

IJSCOUPES

Coupe Dame Blanche - 8,50
met vanille-ijs en chocoladesaus

Coupe Boerenjongens - 8,50
met malaga-ijs en vanille-ijs

Wintercoupe - 8,50
vanille-, malaga- en hazelnoten-ijs en
karamelsaus

Wisselende coupe - 8,50

de club



MENUKAART

BROODJES

Te bestellen tot 16:00 uur

Steak tartaar - 14,50
met truffel en zoetzure paddenstoelen

Huisgerookte zalm - 15,00
met yuzu kaviaar en ingelegde radijsjes

Krokante kip - 14,00
met zoete sticky glaze en pittige sriracha mayo

Blauwe kaas – 14,50
met peer en gekarameliseerde nootjes

Twee rundvleeskroketten - 11,00
op brood, geserveerd met mosterd

Uitsmijter – drie eieren - 10,50
Kaas, ham of spek + 1,50 p.st.

SALADES

Huisgerookte zalm - 18,50
met yuzu kaviaar en radijs

Krokante kip - 17,50
met zoete sticky glaze en sriracha mayo

Blauwe kaas - 18,00
met peer en gekarameliseerde nootjes

Huisgemaakte Waldorf - 15,00
met witlof, knolselderij, bleekselderij en ingelegde sultana rozijntjes

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

Klassieke Franse uiensoep - 8,50
met een kaascrouton

Klassieke tomatencrèmesoep - 8,50

Wisselende soep van het seizoen - 8,50

KLEINE VOORGERECHTEN

Steak tartaar - 16,50
met truffel en zoetzure paddenstoelen

Gerookte zalm - 17,00
met ingelegde radijs en yuzu kaviaar

Wilde bospaddenstoelen ragout - 16,00
met gepocheerd eitje op toast

PLATES

Steak tartaar - 27,50
met truffel en zoetzure paddenstoelen

Oosters gemarineerde kippendijen - 22,50
met pindasaus van gele curry, cassave kroepoek en huisgemaakte ingelegde zoetzure groentes

Paddenstoelen tagliatelle - 23,50
met een gepocheerd eitje en groene asperges

Vis van de dag - 26,00

Ribeye (200 gram) - 26,00
met rode wijnsaus en seizoensgroente

Chateaubriand (450 gram) - 47,50
met bearnaisesaus en seizoensgroente
Te bestellen voor 2 personen. Beperkt beschikbaar, of bestel een dag van tevoren.

DESSERTS

Cheesecake - 9,00
met yoghurtijs en vruchtensaus

Pure chocoladetaart - 9,00
met hazelnotenijs

Kaasbordje van Renkema - 15,00
vier verschillende soorten kazen, appelstroop en krokant kaasbrood

Heeft u een allergie of dieetwens, laat het ons weten.