

MARKTMENU

De kunst van te leven is thuis te zijn alsof men op reis is

- Godfried Bomans -

..... **B'RUSTIEK OF MOLENAARSBROOD - WIT OF BRUIN**

B'rustiek® is brood met een verhaal. Dit traditionele brood op basis van "levain" is gemaakt met de bloemsoort "farine tradition Francaise". Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend 100% natuurlijke ingrediënten.

VEGAN - gegrilde groentes, kikkererwten & hummus	11,50
OH DEER - hertenham & vijgenconfiture	12,90
SMOKED MEAT - gerookte ribeye & antiboise	13,50
SMOKED FISH - warmgerookte zalmstukjes & mierikswortelcrème	12,90
BY THE RIVER - rivierkreeftensalade, groene appel & whiskysaus	13,50
HEALTHY - gegrilde avocado, gepocheerd ei & limoenmayonaise	11,90
HERBAL MIXTURE – Kipfilet & Ras el hanout	11,50

MET HETZELFDE BROOD GEMAAKT

HIM - Croque-monsieur met avocado & Beemsterkaas - vega -	8,90
HER - Croque-madame met gerookte ribeye & Beemsterkaas & spiegelei	9,90

..... **EIEREN**

MARKET MAN - Omelet groentemarkt, gegratineerd met Beemsterkaas - vega -	9,90
STRONG MAN - Omelet met spinazie & zalm	11,50
GOOD WIFE - Omelet 'Bonne Femme'	10,90

..... **SOEPEN**

VEGETABLES - gegrilde aubergine, licht gebonden soep met kaviaar van aubergine	7,90
MUSHROOMS - van paddenstoelen van de markt, geserveerd als heldere bouillon	8,90
BISQUE - schaaldieren, afgeblust in cognac, romige truffelroom & kreeft	9,90

..... **SALADES**

VEGA MARKET - groene asperges & groentes van de markt	16,90
CRUSTACEAN - gegrilde langoustines in hun schaal & kruidenboter	19,90
WORLD-FAMOUS - gebakken kip, ansjovis & Parmezaanse kaas	17,90

..... **MET ELKAAR VAN DE PLANK**

OFF THE SHELF - Luxe lunchplank met proeverij van diverse lekkernijen	p.p. 14,50
---	------------

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

ITALIAN - Risotto Pinot Grigio, Truffel Nero & bospaddenstoelen	20,90
FRENCH - Gekonfijte knoflook, gegrilde groentes & crostini	19,50

VIS

EASTERN - Tonijn van de grill, sesamzaad & sojasaus	23,50
SCANDINAVIAN - Langoustines gegrild in de schaal, mini-kropsla & kruidenboter	23,50
ATLANTIC - Kabeljauwfilet, zacht gegaard in olijfolie, bloemkool & saffraan crème	23,50

GEVOGELTE

MOROCCAN - Kruidige kip tajine met couscous	20,90
---	-------

VLEES - UIT DE DRY AGED KAST

van de grill, met chimichurri & gepofte aardappel

Slagerij Van der Vlis levert vlees van dieren die de beste verzorging en voeding gekregen hebben. Op die manier ontstaat het allerbeste vlees. Bij dry aging wordt het vlees nog aan het bot voor langere tijd – variërend van 21 tot 45 dagen – gerijpt in onze dry aged kast, waar de luchtvochtigheid (85 procent), luchtcirculatie en een koele temperatuur zorgen voor een proces waarbij het vocht uit het vlees verdampt, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.

RIBEYE

prijs op aanvraag; indien vlees voldoende gerijpt is

De ribeye zit aan de voorkant van de rug van het rund, tussen de schouder en de dunne lende (waar wordt de entrecote uitgesneden). Ribeye is het meest malse vlees van de fijne rib en dankt zijn malsheid en onovertroffen volle smaak door de hoge graad van (vet)marmering, omdat het rund deze spier weinig gebruikt. Doordat het vlees doorregen is met vet is het uiteindelijk een sensatie voor de smaakpapillen.

De naam is afgeleid van het 'oogje' vet midden in het vlees.

ENTRECOTE

prijs op aanvraag; indien vlees voldoende gerijpt is

Entrecote komt van de dunne lende van het rund, het deel dat volgt op de rib waaruit de ribeye gesneden is en heeft een zacht vetlaagje als buitenrand, dat zorgt voor een rijke smaak en een heerlijk zachte bite. De entrecote heeft een mindere vetmarmering dan de ribeye en is dankzij de onverzadigde vetzuren ook nog eens heel gezond.

SIDE DISHES

ORANGE-FRIED - Friet van zoete aardappel & truffelmayonaise	4
GREEN-BURNT - Groene asperges van de grill & Hollandaisesaus	6
GREEN-STIR-FRIED - Gewokte spinazie & pijnboompitten	5
RED-GREEN-FRESH - Salade van de markt met tomaat & komkommer	4

DESSERTS

CHEESE MARKET – Kaas van de markt & Hollandse appelstroop	12,90
CREAMY PUDDING - Crème brûlée van tonkabonen & kokos	8,50
FRUIT MARKET – Fruit van de markt met sabayon	8,50