

Borrel

Wilde Wadoester met dashi van zeewier, sparnaaldenolie, magnolia-azijn & Bergense bosmieren	€7
Bakje Paprikachips gemaakt van gefermenteerde aardappel met lacto-paprikapoeder & paprikahangop	€6
Ui-kaastartelette met de oudste kaas van Nederland & een gel van uienbouillon	€8
Palingtartelette met gerookte paling uit het Alkmaardermeer, daslookcrème & fijngesneden bieslook	€9
Lardotartelette met gerookt varkensbuikvet, lacto-paprikacrème & komkommer	€8
Wildeganzengehaktballetjes 3 st. geserveerd met pompoenpittahin-yoghurtsaus & verse kruiden	€9
Tagliatelle van Noordzee-inktvis geserveerd met roomsaus van hertenbotten & zwarte-koji-knoflookolie	€9
Varkensrib geserveerd met dennenappel-bbq-saus, sparcrème & hazelnotenfurikake	€10
Beemsterknoflook 2 pers. een bol gepofte knoflook geserveerd met brood van Raat, aangezuurde boter, knoflookfurikake & karnemelk-daslookvinaigrette	€15

Gerechten

Biet Teriyaki	€17
zomerbiet uit Nieuwe-Niedorp op 5 wijzes bereid, dashi van cherrytomaat & wakamé	
Sashimi van Beekridder	€18
met gebarbecuede komkommer, mierikswortelcrème, ingelegde vlierbloesem & daslookolie	
Preskop van gepensioneerd varken	€18
met oestercrème, tare van aardpeer en bockbier, briohecroutons & bloemkool-atjar	
Alkmaarse Zuurkool	€21
zuurkool van chinese kool en remekerghee, gekonfijte portobello, pittige hazelnootmole, knoflook-en-tijmsalsa & sparschuim	
Ike-Jime Zeebaars uit de Waddenzee	€29
met aardappelmousseline, onrijpe pruimen, mirepoix van gele groenten, knoflookfurikake & gebrande botersaus met waddenzeedashi	
Koji-gerijpte Ree	€30
gebarbecuede rugfilet van ree uit de Hollandse duinen, met een aardappelsalade van Opperdoezer Ronde, appelmoes, zwarteknoflookcrème & roomsaus gemaakt van reebotten	

Desserts

Pavlova krokante meringue gevuld met vanillehangop & kombuchacurd, geserveerd met lievevrouwebedstro-appelmoes, verse appel & verveine	€15
Kaasdessert pudding van Nederlandse vanille & Achelse Blauwe met versgebakken brioche, siroop van jonge dennenappels & nazomerfruit	€16
Zwarte Koji Sticky Pudding gemaakt van gerst die we 3 maanden op 60°C hebben gerijpt, geserveerd met gezouten karamel en moerrasspireabloesem-roomijs	€17

Kaas

3 kazen | €14
5 kazen | €20

Selectie van speciaalkazen uit de Lage Landen
geëffineerd door het Kaasfort

Swarte Toer van Doetie
witschimmel & askorst, rauwe geitenmelk, Friesland

Fransje van Mathilde
witschimmel, gepasteuriseerde koemelk, Utrecht

Bierkaas van La Trappe
gepasteuriseerde koemelk, La Trappe Isid'or, Noord-Brabant

Hertegeitje van Catharinadal
roodflora, rauwe koemelk & geitenmelk, Limburg (BE)

Lazuli van Oudwijker
blauwschimmel, gepasteuriseerde koemelk, Utrecht