Borrel

Wilde Wadoester €7
met dashi van zeewier, sparnaaldenolie,
magnolia-azijn & Bergense bosmieren

Bakje Paprikachips €7
gemaakt van gefermenteerde aardappel met
lacto-paprikapoeder & paprikahangop

Ui-kaastartelette €9
met de oudste kaas van Nederland &
een gel van uienbouillon

Baarstartelette €9
Met wilde baars uit het Alkmaardermeer,
daslookcrème en gebarbecuede komkommer

Lardotartelette €9
met gerookt varkensbuikvet, lacto-paprikacrème &
komkommer

Wildeganzengehaktballetjes | 3 st. €10
geserveerd met pompoenpittahin-yoghurtsaus &
verse kruiden

Tagliatelle van Noordzee-inktvis €11
geserveerd met roomsaus van hertenbotten &
zwarte-koji-knoflookolie

Varkensrib €12
geserveerd met dennenappel-bbq-saus, sparcrème &
hazelnotenfurikake

Beemsterknoflook | 2 pers. €16
een bol gepofte knoflook geserveerd met brood van Raat,
aangezuurde boter, knoflookfurikake &
karnemelk-daslookvinaigrette

Gerechten

Biet Teriyaki €19
zomerbiet uit Nieuwe-Niedorp op 5 wijzes bereid,
dashi van cherrytomaat & wakamé

Sashimi van Beekridder €19
met gebarbecuede komkommer, mierikswortelcrème,
ingelegde vlierbloesem & daslookolie

Kaassoufflé €19
Met de oudste kaas van Nederland,
rillette van varkenskopvlees,
gepofteknoflookhangop en verse kruiden

Alkmaarse Zuurkool €23
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 &
gebrandebotersaus 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 €17
krokante meringue gevuld met vanillehangop &
kombuchacurd, geserveerd met
lievevrouwebedstro-appelmoes, verse appel & verveine

Kaasdessert €17
pudding van Nederlandse vanille & Achelse Blauwe met
versgebakken brioche, siroop van jonge dennenappels &
nazomerfruit

Appeltaartje €17
Stoofappel met een dressing van carolina reaper,
versgebakken brioche gevuld met appelmoes,
geserveerd met eekhoorntjesbroodijs

Kaas

3 kazen | €14
5 kazen | €20

Selectie van speciaalkazen uit de Lage Landen
geäffineerd 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