

DINER



VOORGERECHTEN

Huisgerookte Zalm met Chioggiabiet en Mierikswortel-Dillemayonaise	14.5
Hollandse Garnalencocktail 'IJ-Kantine'	14.5
Halve kreeft met Kropsla en Huisgemaakte Mayonaise	19.5
Geroosterde Pommodorisoep met een Crouton ✓	8.5
Nagelhout met Rucola-pesto en Oude Beemster	14.5
Geroosterde Oergroente met Spliterwtenspuree en Morille-vinaigrette ✓	12.5
Hele Artisjok met Limoen-Peper Mayonaise ✓	11

SALADES

De salades zijn zowel als voorgerecht en als maaltijdsalade te bestellen

Gemarineerde Octopus met Bleekselderij, Wortel en Knoflookcroutons	12.5/18.5
Gegrilde Kip met Zoete Aardappel, Romainesla Krokante Serranoham en Limoen-Pepermayonaise	11.5/17.5
Meibloem Geitenkaas met Linzen, Granaatappel, Walnoten en Balsamicostroop ✓	10.5/16.5
Frisse Couscous met Zeebaars filet uit de oven, Romainesla en Groene Kruiden Dressing	11/17

BIJGERECHTEN

Portie Friet	5.5
Geroosterde Groenten	5.5
Groene salade	5.5
Geroosterde Roseval	5.5

HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse 'IJ-kantine'	27.5
Linguine met Vongole, Gemarineerde Gamba's en Zeekraal	24.5
Vangst van de Dag	27.5
Gratin van Zoete Aardappel met Doperwten, Tuinbonen en Waterkers ✓	19.5
Sliptong à la meunière (2 stuks) met Frites en Salade	27.5
Hele kreeft met Bearnaise, Groene Asperges en Roseval	41.5
Parelhoen Suprême gevuld met Eendenrilletes, Zaanse Mosterd-Mousseline en Dragonjus	26.5
Gegrilde Rib-eye met Bearnaise, Groene Asperges en Roseval	27.5
Pasta Arrabiata met Cherrytomaatjes, Rucola en Parmezaan ✓	17.5