

MARIUS



WIJNCAFÉ



TOT 21:30

VEGETARISCH

Huisgemaakte focaccia met olijfolie 5

Gemengde noten 6

Olijven Arbequina & Lucques 6



Russisch ei 8

Jalapeno & kaas bitterbal, limoen/koriander mayonaise 9

Dips & flatbread 10

tapenade, linzenhummus, tzatziki

Vers gemaakte falafel 10

linzenhummus, zhoug

Geroosterde bospeen 9

muhammara & dukkah



Boerenkazen, chutney, crackers

3 soorten 12

5 soorten 18



VISCONSERVEN VAN 'PYSCIS'

geserveerd met Pan de Cristal toastjes

Blauwe Mosselen 2022 16,5

Gerookte sprotjes 'Balticx Gold' 2023 16,5

Sardines 'Royale' 2022 16,5

Vraag naar onze allergenen kaart

VIS

Ansjovis 14

pan cristal, mascarpone

Mojama de atun (gedroogde tonijn) 14

geroosterde paprika



Vongole 16

sake, gember, chili

Langoustines in brique deeg 18

Thaise dressing



VLEES

Charcuterie & cornichons 14

Gesmoorde lamsgehaktballetjes 14

Parmezaan, aioli

In huis gemaakte terrine 12

grove mosterd & augurk



Krokante kip 12

spicy mayonaise

Handgesneden steak tartaar 15

aioli, pickled mosterdzaad & chips

Frietje stoofvlees 12

draadjessvlees, mayonaise & krokante uitjes

DESSERTS

Honing - nougatroomijs 7



Romige rijst met aardbei en pistache 9

Truffels van de Bonte Koe, 3 stuks 7

In combinatie met Tawny port 14

Truffel per stuk 2,5

VOORGERECHTEN

Gekoelde Hollandse aspergesoep 9
gerookte zalm

Griekse salade 12
komkommer, tomaat, paprika, rode ui
olijven, feta

Opperdoeser ronde in beurre noisette 24
creme cru en kaviaar 5 gr.

Spaghetti 12
pesto, groene boontjes

TO SHARE

Côte de Boeuf, 700 gr 79
friet, mayonaise, groene salade,
zwarte pepersaus

SIDES

Friet met mayonaise 6

Opperdoeser ronde citroen en tijm 6

Little gems, parmezaan, mosterddressing 6

Cime di rapa in kruidenboter 6



HOOFDGERECHTEN

Lamsrump 24
cime di rapa, jus met knoflook,
geroosterde paprika

Harder 22
tropea uien, dressing met citroen
olijf, ansjovis

Ragout van Hollanse asperges 19
morieltjes, Opperdoeser ronde



ONZE WINKEL IS DE WIJNKAART

Wij werken met een vaste opslag

Winkelprijs	Opslag
tot 30	25
boven de 30 tot 200	35

Prijs op aanvraag voor wijnen boven de 200



FRIS

- Schulp BIO appelsap 3,5
- Yuzuka Yuzu lemonade 5,5
- Walden BIO Ice tea lemon 3,7



WARME DRANKEN

- Koffie 3,2
- Espresso 3,2
- Cortado 3,5
- Dubbele espresso 4,2
- Cappuccino 3,6
- Flat White 4,5
- Latte 3,8
- Thee 3,5



ACQUA DOLOMIA 0,75L

- Frizzante 6
- Naturale 6



BIER

- Kirin Ichiban 5
- Kirin Ichiban 0.0% 5

OVERIGE DRANKEN

- Alvear vermouth, met ijs 5,5
- Wisselende cocktail 12

**LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF!
2-GANGEN LUNCH MENU 28,-
OP VRIJDAG EN ZATERDAG**





TILL 21:30

VEGETARIAN

Homemade focaccia with olive oil 5

Mixed nuts 6



Olives Arbequina & Lucques 6

Russian egg 8

Jalapeno & cheese "bitterbal" 9

lime/coriander mayonaise

Dips & flatbread 10

tapenade, lentil hummus, tzatziki

Falafel 10

lentil hummus, zhough

Roasted carrots 9

muhammara & dukkah

Boerenkazen, chutney, crackers

3 types 12

5 types 18



CANNED FISH FROM 'PYSCIS'

served with Pan de Cristal toast

Blue Mossels 2022 16,5

Smoked sprats 'Balticx Gold' 2023 16,5

Sardines 'Royale' 2022 16,5

FISH

Anchovies 14

pan cristal, mascarpone



Mojama de atun (air dried tuna) 14

roasted pepper

Vongole 16

sake, ginger, chili

Langoustines in brique doug 18

Thai dressing



MEAT

Charcuterie & cornichons 14

Braised lamb meatballs 14

Parmesan cheese, aioli



Homemade terrine 12

whole grain mustard & pickles

Crispy chicken 12

spicy mayonnaise

Steak tartare 15

aioli, pickled mustardseed & chips

Beefstew Fries 12

stew, mayonnaise & crispy onions

DESSERTS



Honey - nougat ice cream 7

Creamy rice with strawberry and pistachio 9

Truffles from de Bonte Koe, 3 truffles 7

In combination with Tawny Port 14

Single truffle 2,5

STARTERS

Chilled Dutch Asparagus Soup 9
smoked salmon

Greek salad 12
cucumber, tomato, roasted bell pepper,
red onion, olives, feta

'Opperdoeser Ronde' Potatoes 24
in beurre noisette, creme cru and caviar 5 gr.

Spaghetti 12
pesto, green beans

TO SHARE

Côte de Boeuf, 700 gr 79
fries, mayonnaise, green salad,
black peppersauce

SIDES

Fries with mayonnaise 6

'Opperdoeser' potato, thyme, lemon 6

Little gems, parmesan, mustard dressing 6

Cime di rapa in herb butter 6



MAINS

Lamb rump 24
with cime di rapa, garlic jus,
roasted bell pepper

Grey mullet 22
Tropea onions,
lemon-olive dressing, anchovy

Ragout of Dutch Asparagus 19
morilles and
'Opperdoeser Ronde' potatoes



OUR SHOP IS OUR WINE LIST

We work with a fixed raise

Store price	Raise
till 30	25
up till 30 200	35

Price on request for wines over 200



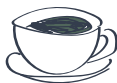
COOL DRINKS

- Schulp BIO appeljuice 3,5
- Yuzuka Yuzu lemonade 5,5
- Walden BIO Ice tea lemon 3,7



WARM DRINKS

- Coffee 3,2
- Espresso 3,2
- Cortado 3,5
- Dubble espresso 4,2
- Cappuccino 3,6
- Flat White 4,5
- Latte 3,8
- Tea 3,5



ACQUA DOLOMIA 0,75L

- Frizzante 6
- Naturale 6



BEER

- Kirin Ichiban 5
- Kirin Ichiban 0.0% 5

ADDITIONAL DRINKS

- Alvear vermouth, with ice 5,5
- Aperatifief 12

**LET THE CHEF SURPRISE YOU!
2-COURSE LUNCH MENU 28,-
ON FRIDAY AND SATURDAY**

