



BAKBOORD

Op onze vuurplancha bakken wij in de grootste openlucht keuken van de stad de lekkerste gerechten! Je vind ons heel deze zomer aan de Waterkant!

Borrel Gerechten

- Pimientos de padrón met miso mayonaise, zeezout en citroen.
- Hollandse scheermessen van de plancha met salsa verde en citroen.
- Huisgemaakte calamaris in pikant beslag met citroenmayonaise.
- Oesters (per stuk) met Spijs-vinaigrette van rode biet, soja en limoen.
- Kaas-rucola kroketjes (6) met pikante tomatensaus.
- Bitterbal Bourgondiër (6) met grove mosterd.
- Citadel Speciaal met langoustine mayonaise, krokante garnaal, gebakken ui.
- Vers afgebakken worstenbroodje, van Brabants worstenbrood.
- Zakje gezouten pinda's, Duyvis als er een fuif is.

Kleine Gerechten

- Tosti XL met kaas, witte uiencompote, salsa, pikante tomatensaus en een handje chips.
- Krokante maistaco met makreel van de plancha, mais taco met bonencreme, radijs en Pico de Gallo.
- Kleine Chorizo worstjes gebakken op de plancha met balsamico en hazelnoot.
- Frietje Nacho met kaassaus, salsa, nacho's & Jalapeño's.
- Gambas à la plancha met pil-pil kruiden en citroen.
- Puntzak groene asperge met citroen & citroenmayonaise en zeezout.

Grote gerechten (vanaf 15:00)

- Spies van gemarineerde Ossenhaas, couscous salade, chimichurri, yoghurtsaus en waterkers.
- Neeltje Jans' mosselen van de plancha met dingesneden venkel, kruidenolie en brood.
- Black Angus burger op een Spaanse brioche bun, gebakken uiencompote, pikante tomatensaus en cheddar met gepofte en gebakken aardappels en een handje chips.
- Huisgemaakte mega merguez worst op lavas brood met ajvar, farmersalade, komkommer en frisse groene kruiden.
- Famous couscous bomvol groenten van de plancha, avocado, yoghurt, dukkah en waterkers.

Desserts

- Gekarameliseerde ananas van de plancha met kokosroomijs en crumble van witte chocolade en limoen.
- Camembrood! Warm Zuurdesembolletje gevuld met zwaluwgekletter (Hollandse camembert) (2-4P).
- Schatkistijsje!.
- NICE ijs gemaakt van pure aardbeien.
- Verse Appeltaart met slagroom.