



VOORGERECHTEN	HOOFDGERECHTEN	OP TAFEL
PATÉ VAN GEVOGELTE 9,5 Met krokante kippenhuid, kropsla, sjalot, kriebier en pruimencompôte.	KABELJAUW 19,5 Krokante brandade, gekonfijte venkel, winterpostelein en botersaus van Geuzebier.	FRITES 5 Frites uit Zuyd.
BIETEN 9,5 Uit de houtskool, ingelegde bieten, dressing van zoethout en steranijs, bieslookolie en mierikswortel. (Vegan)	SNOEKBAARS 20,5 Met appelstroop, savooiekool, kleine ingelegde uitjes, fijne aardappel en saus van "sour ale".	CAESAR SALADE 5,5 Gekookt ei, Caesardressing, little gem & Parmezaanse kaas.
PREI 10,5 Terrine van gebrande prei, vinaigrette van wintertruffel, Noord Hollandse Messenklever kaas en kruidensla. (Vegan mogelijk)	EENDENBOUT 19,5 Met Elzasser zuurkool, kaantjes van eend, jus van appel, huisgemaakte mosterd en rijke aardappelmousseline.	WISSELEND GROENTEGARNITUUR 5,5 Het beste wat het land te bieden heeft.
ZALM 10,5 In rode biet en jenever ingelegde zalm, tulpenbollen, paarse mosterd en zoetzure groenten.	HERTENSUKADE 22,5 Met Hollandse spruitensalade met IPA dressing, gepofte koolraap, amandel dauphine aardappel en jus met specerijen.	OMDAT JE NOG NIET NAAR HUIS WILT
GEKONFIJTE FAZANT 10,5 Met zwarte linzen, frisee sla, appel, spek en sherryvinaigrette.	BURGER 17,5 <i>Medium rare geserveerd</i> Dry aged burger, bacon, belegen kaas, brioche, huisgemaakte bbq saus, vleestomaat, ingelegde rode ui en little gem sla.	HOLLANDSE KAAS 12,5 Hollandse kazen van kaas affineur Bourgondische lifestyle.
TUSSENGERECHTEN	RIBEYE 200 gr. 21,5 <i>Medium rare geserveerd</i> Premium select Hollandse ribeye van de dubbeldoelkoe, Beurre café de Paris, bearnaisesaus & wisselende groentegarnituur.	CRÈME BRÛLÉE 7,5 Van VOC specerijen, moscovado suiker, kaneel crunch en roomijs van advocaat.
ZAANSE RIVIERKREEFT 12,5 Bisque van Zaanse rivierkreeft, bieslook crème, oude jenever en zoetzure gember.	KONINGSBOLEET 19,5 Van de grill, Hokkaido pompoen, grotchampignons, geschaafde kastanje, hazelnoot, zoetzure bundelzwam, jus van ceps. (Vegan)	BABA AU RHUM 8,5 In honingbier gewelde rozijnen, crumble van hazelnoot, honing krokant en roomijs van beurre noisette.
SOEP VAN PASTINAAK 8,5 Met gerookte crème fraiche, krokante pastinaak en ingelegde citroen. (Vegan mogelijk)	CASSOULET 18,5 Van Hollandse bonen en gerookte cider, boerenkool, knolselderij en koolraap, gegratineerd met knoflookkruim. (Vegan)	CHOCOLADECÈME 7,5 Met krokante witte chocolade, citrus merengue, mandarijnsalade, ijs van bloedsinaasappel en citrusgel.
		KOFFIE SERVIES 6,5 Koffie naar keuze geserveerd met drie soorten bierbonbons speciaal voor IJver gemaakt door de Chocoprins.
		~~~~~ <b>ALLERGIEËN?</b> ~~~~~ <i>Laat het ons weten!</i> ~~~~~