

MIX & MATCH
GOUDEN KALF
 SCHEVENINGEN
 3-GANGENMENU € 39

GENIETEN VAN KOOKKUNST & GASTVRIJHEID

Lieve gast, welkom terug én welkom in onze nieuwe menukaart. Gelukkig als vanouds gaat onze chefkok nog elke dag op pad voor onze verse producten, om voor u de lekkerste gerechten op tafel te zetten. Maak uw keuze uit het 3-gangenkeuzemenu. Kijk op de zwarte borden voor wisselende gerechten en oesters. Heeft u bepaalde wensen of allergiën, laat dit dan aan ons weten dan kunnen wij hier rekening mee houden. Eet smakelijk!

MIX & MATCH 3-GANGENMENU € 39

VOORGERECHTEN / STARTERS € 14

Burrata – gegrilde watermeloen – honing – walnoot
Burrata – grilled watermelon – honey – walnut



Bouillabaisse – saffraanrouille – zuurdesembrood
Bouillabaisse – safranrouille – sourdoughbread



½ kreeft – krielaardappel – seranoham – galia meloen
½ Lobster – potato – seranoham – galia melon



“Vitello Tonato” kalfstaartstuk – tonijnmayonaise – croutons
“Vitello Tonato” thinly sliced veal – tuna mayonaise – breadcrumbs



Steak tartare – kwartelei – sjalot – peterselie – truffelmayonaise
Steak tartare – quail egg – esjalot – parsley – truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN / MAINCOURSE € 25

BBQ knolselderij – camembert – macademia – limburgse asperges
BBQ Celeric – camembert – macademia – asparagus from Limburg



Vangst van de dag (zie het zwarte krijtbord)
Catch of the day (watch the black board)



Kabeljauwrug – Chorizo – pepperonata – snijboon – beurre blanc
Cod – Chorizo – pepperonata – green bean – white wine sauce



Kalfs entrecote – groene asperge – rösti – doperwt – dragonjus
Veal entrecote – green asparagus – rösti – green pea – estragonjus



Ossenhaas – cantharellen – Oostenrijks spek – mousseline – eigen jus
Tenderloin – chanterelles – bacon from Austria – potato stock – own gravy

DESSERTS € 8

Tiramisu – masala ijs – rozijnen
Tiramisu – masala icecream – raisins



Merenque – roodfruit – maiscreme – popcorn – frambozenijs
Merenque – redfruits – corncreme – popcorn – raspberry icecream



Hollandse kersen – chocoladetaartje – caramel – hazelnootpralinee
Dutch Cherries – chocolatecake – caramel – chestnutpralinee

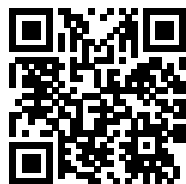


5 kazen van de kaasplank met garnituur
5 cheeses from the cheesetrolley with garnish

WIJN / WINE / WEIN / VINO / VIN

	glas €	fles €
Chardonnay	4,50	25,-
Sauvignon blanc	4,50	25,-
Cabernet Sauvignon	4,50	25,-
Pinot Noir	4,50	25,-
Rosé	4,50	25,-
Cava / Prosecco	7,-	29,-
Champagne	8,-	49,-

UITGEBREIDE WIJNKAART



Scan de QR-code voor onze uitgebreide wijnkaart of kijk op onze website.



CRAZY SUNDAY

Lunch 5-6 voor twee!
 € 29 p.p.

VOLG ONS OP
 INSTAGRAM
 EN FACEBOOK



AFHAAL EN BEZORG



Thuis genieten van onze gerechten? Elke week maken we een nieuw 3-gangenmenu. Hard gewerkt of geen zin om te koken? Onze koks maken leuke lekkere gerechten die ze thuis zouden maken voor een leuke prijs. Voor ieder wat wils, vegan, vis en vlees. Uitsluitend te bestellen via onze website.



PROTOCOL HET GOUDEN KALF

Lieve gast,

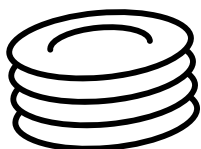
Zoals u ziet is er het een en ander veranderd. Wilt u alstublieft eerst ons beleid goed lezen voordat u de menukaart omdraait.

- Wij houden ons aan de regels van het RIVM, u ook?

- Voor het serveren van de bestellingen werken wij met trolleys en bijzettafels.

Hier kunt u de bestellingen vanaf pakken en weer terug op afruimen wanneer u bent uitgegeten.

De borden graag stapelen op volgorde van grootte en het bestek in het kartonnen bakje.



- TOILETTEN: Voor het gebruik van de toilet is er een stoplichtsysteem. Vergeet niet bij terugkomst het stoplicht terug naar groen te draaien.

- Blijft u voor het afrekenen aan tafel zitten en geef de bediening een seintje, dan komen wij naar u toe.

- Wij vragen u zo min mogelijk van tafel te gaan.



Houd rekening met elkaar, dan maken wij er samen een mooi feestje van!