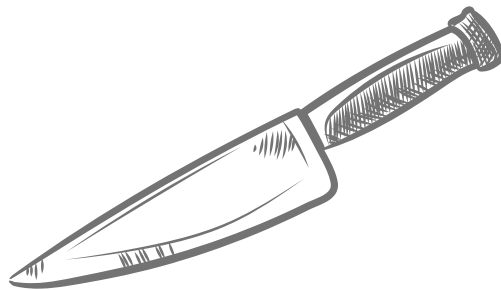


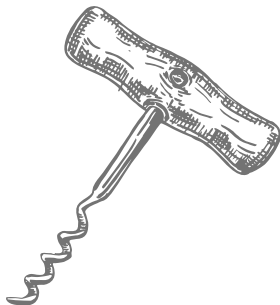
- CHEF'S MENU -



Onze keukenbrigade speelt in op wat elk seizoen ons te bieden heeft. Wij laten daarom onze menukaart meebewegen met de jaargetijden om u met een **ultiem 3 of 4 gangen Chef's menu** te kunnen verrassen. De verse producten en ingrediënten worden natuurlijk bij voorkeur dichtbij en dus lekker lokaal ingekocht.

3 gangen Chef's menu 47,00

4 gangen Chef's menu 56,00



Het Baander wijnarrangement is een perfecte wijn-spijs match bij ons wisselende seizoensafhankelijke culinaire 3 of 4 gangen Chef's menu en omvat:

- Een sprankelend aperitief met amuse die de smaakpapillen alvast doen prikkelen.
- Dan vervolgens een passende wijn bij het voor-, en/of tussen- en hoofdgerecht.

Bij het nagerecht serveren we vanzelfsprekend een afsluitende dessertwijn.

4 of 5 verschillende geselecteerde wijnen door onze huissommelier Jarne.

3 gangen Chef's menu wijnarrangement met 4 wijnen 32,50

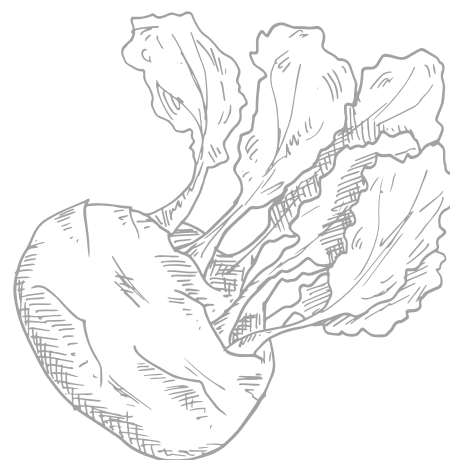
4 gangen Chef's menu wijnarrangement met 5 wijnen 39,50

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- STARTERS -

OLIJVEN (V)	4
schaaltje huisgemarineerde olijven	
BAANDER ZUURDESEMBOL (V)	7
daslook crème - kruidenboter - olijfolie - grof zeezout	
CHARCUTERIE	12
diverse koude ambachtelijke vleessoorten	



- VOORGERECHTEN -

CARPACCIO VAN REGIORUND	13
wasabi - komkommer - edamame - cashew	
GRAVAD LAX	14
aardappel - koolrabi - karnemelk - daslook	
CEVICHE VAN CORVINA	14
ananas - broccoli - yuzu - lente ui	
TACO EENDENBORST	13
avocado - zwarte boon - maïs - zure room	
KALFSTARTAAR MET PALING	17
dragon - biet - appel - meloesui	
OSSENWORST 'KESBEKE'	13
pitabrood - mosterd - Amsterdamse zuren - kwartelei	
DRY AGED RODE BIET (V)	12
watermeloen - geitenyoghurt - waterkers - quinoa	

-SOEPEN -

ASPERGESOEP (V mogelijk)	8
nagelhout - amandel - lente ui	
SOEP VAN HET SEIZOEN (V mogelijk)	6

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- DRY AGED STEAKS Jospers houtskooloven -

Dry aging is een techniek waarbij vlees wekenlang in een gecontroleerde omgeving rust, terwijl langzaam vocht verdampt en natuurlijke enzymen het spierweefsel verzachten. Het resultaat is vlees dat steeds malser wordt en een diepe, geconcentreerde smaak ontwikkelt. Zo verandert een gewoon stuk vlees in een rijke, umamivolle smaakbeleving.

Benieuwd geworden? Kom dan de Dry Aged kast in het restaurant eens bewonderen!

RIBEYE 200 gram 36

Norland rund - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

ENTRECÔTE 200 gram 34

Runderlende - regiorund - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

- STEAKS Jospers houtskooloven -

TOURNEDOS 180 gram 35

Europese grainfed vaars - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

BAVETTE 200 gram 26

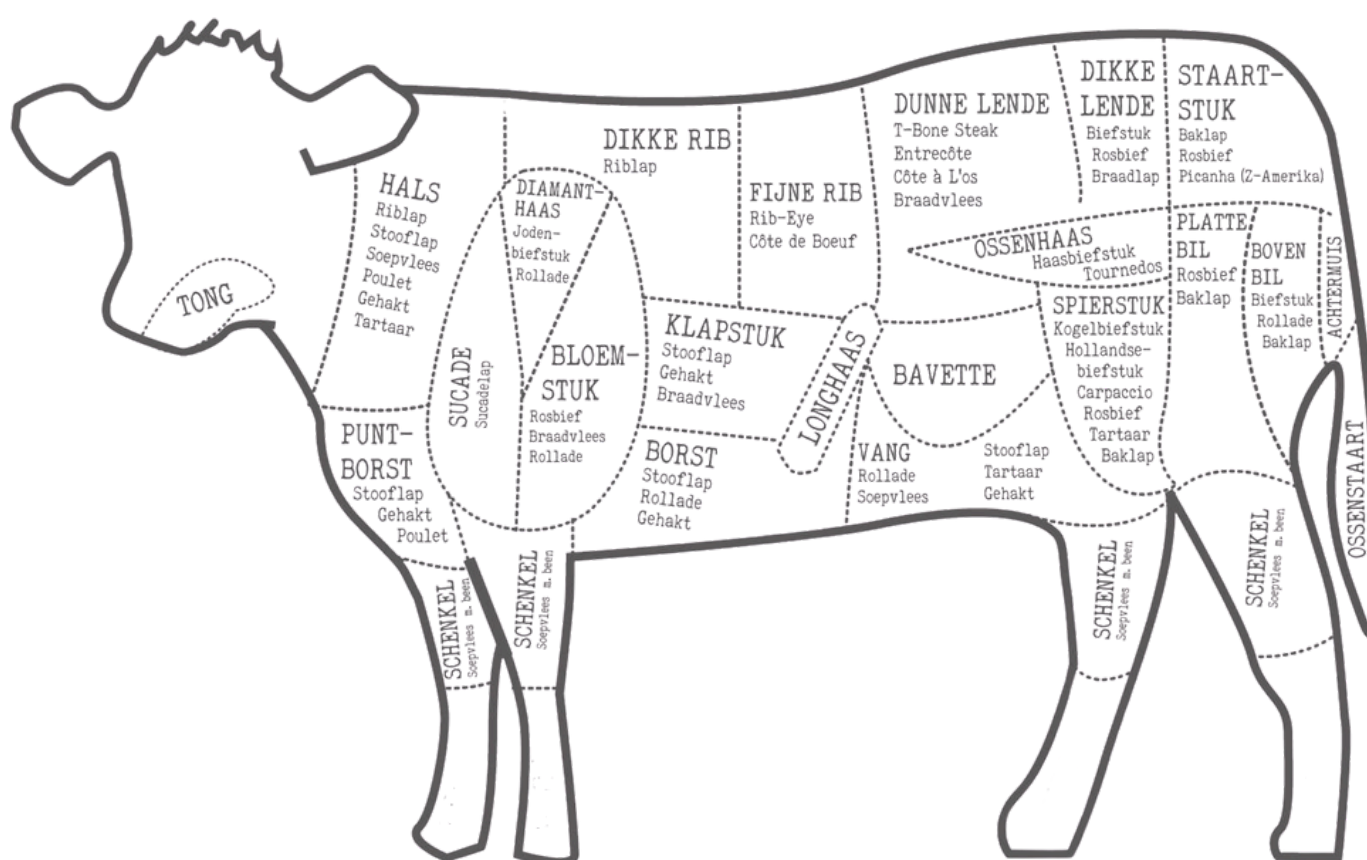
Europese grainfed vaars - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

FLAT IRON 200 gram 30

gespleten sukade - Canada - gepofte aardappel - crème fraîche - chorizo - gerookte knoflookboter

chimichurri, pepersaus of rode wijnjus +2,-

De steaks worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente en rauwkost.



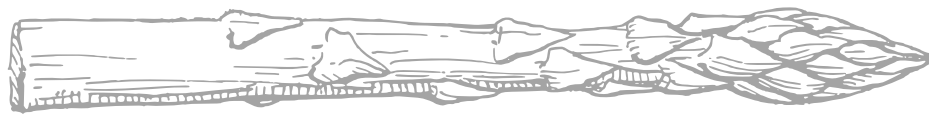
De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

-HOOFDGERECHTEN -

LAMSNEK	28
aardappel - lamsoor - groene asperge - morillesaus	
VARKENSHAAS	24
knolselderij - paddenstoel - truffeljus	
ROODBAARS & ARGENTIJNSE GARNALEN	29
artisjok - venkel - gekonfijte citroen - bisque	
CONFIT DE CANARD	26
roseval - raapsteel - amandel - Dijon mosterd	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	28
kalf - salie - prosciutto ham - fregola - witte wijn	
KNOLSELDERIJ (V)	24
gratin - asperge - oude kaas Lutjewinkel - ui - lavas	
BLOEMKOOLSTEAK (V)	21
piccalilly - kikkererwt - amandel - hollandaisesaus	

4 STUKS ASPERGES - hollandaisesaus - gepocheerd ei + 9,-



ASPERGE MET AMBACHTELIJKE BEENHAM	25
Livar varken - gepocheerd ei van de buurman - peterselie - hollandaisesaus	
ASPERGE MET ZALMFILET	26
gepocheerd ei van de buurman - peterselie - hollandaisesaus	
ASPRERGE MET FILET MIGNON	29
ossenhaas 90 gram - gepocheerd ei van de buurman - peterselie - hollandaisesaus	

De aspergerechten worden geserveerd met frites en een groene salade.

- BAANDER 'CLASSICS' -

SPARE RIBS	22
Onze wereldberoemde spare ribs. Keuze uit: zoete en/of gekruide marinade	
WIENER / DAOLER SCHNITZEL	19/22
Daoler: gratineerd met spek - ui - champignons - paprika - kaas	
BAANDER GRILLSHOTEL	26
varkenshaas - biefstuk - kippendij - spare rib - procureur - spek - ui	
BIG BAANDER BURGER	22
brioche - gem sla - augurk - tomaat - kaas - bacon	

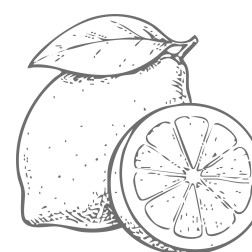
De hoofdgerechten en de Baander 'Classics' worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groente en rauwkost.

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch

- NAGERECHTEN -

DAME BLANCHE	7
warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	
BANAAN	11
pinda - drop - matcha	
CRÈME BRÛLÉE	10
vanille - bosvruchten - yoghurt bosvruchten ijs	
CHEESECAKE	12
Lotus Biscoff - citroen - mango - meringue	
RABARBER	11
kwark - kletskep - sinaasappel - honing	
KAASPLATEAU	14
6 soorten - panforte - perenmosterd - appelstroop - walnoot	
HUISGEMAAKTE FRIANDISES	3
heerlijk bij de koffie - 3 soorten	



- WARME DRANKEN -

KOFFIE / ESPRESSO	3,-
THEE	3,-
CAPPUCCINO / KOFFIE VERKEERD	3,50
LATTE MACCHIATO	4,25
VERSE MUNT- OF GEMBERTHEE	3,75
CHAI/MATCHA LATTE	4,50
IRISH COFFEE	7,75
Whiskey - koffie - slagroom - kandij suiker	
ITALIAN COFFEE	8,-
Amaretto - koffie - slagroom - kandij suiker	
FRENCH COFFEE	8,-
Grand Marnier - koffie - slagroom - kandij suiker	
SPANISH COFFEE	8,-
Tia Maria - koffie - slagroom - kandij suiker	
NONNENVERLEIDER	8,50
Rum - Dom Benedictine - Grand Marnier - koffie - slagroom - kandij suiker	

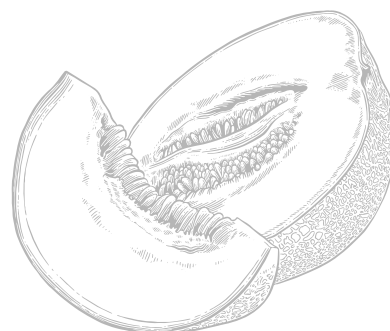
karamel-, vanille-, hazelnoot- of pistachesiroop: + €1,-

Koffie(s) ook lactose (+0,30) en/of cafeïnevrij te bestellen.
De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

- KINDERGERECHTEN -

- VOORGERECHT -

CARPACCIO MET PARMEZAANSE KAAS	7
HUISGEROOKTE ZALM	7
HAM MET MELOEN	7
SOEP VAN HET SEIZOEN (V mogelijk)	5

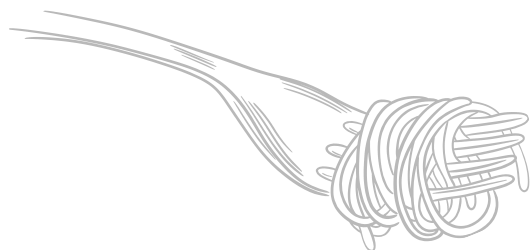


- HOOFDGERECHT -

BIEFSTUK	15
WITVIS	14
KROKET	8
FRIKANDEL	8
KIPNUGGETS	8
SPARE RIBS	12

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met frites, mayonaise en appelmoes.

PANNENKOEK	v.a. 7
PASTA BOLOGNESE	12



- NAGERECHT -

KINDERIJSJE vanille ijs - aardbei ijs - slagroom	5
MINI DAME BLANCHE warme chocoladesaus - slagroom - vanille ijs	5,50
RAKET WATERIJS	3

De samenstelling van onze gerechten kan allergenen bevatten.

V = Vegetarisch