

LUNCH

12:00 - 15:30

THE BEST MID-DAY BREAK

BREAD

Twee ambachtelijke bruine of witte boterhammen

CARPACCIO	13,5
peterseliedressing, pijnboompitten, spekzout, parmezaanse kaas	
SPINATA ROMANA	11
venkel salade, gedroogde tomaat, dragon	
GEROOKTE ZALM	13,5
paling mousse, granny smith	
PULLED PORK MELT	11,5
cheddar, paprika, jalapeño	
HOLTKAMP RUNDVLEESCROQUETTES	9,5
2 STUKS krotenmosterd	
HOLTKAMP GARNALENCROQUETTES	12,5
2 STUKS luchtige cocktailsaus	
HOLTKAMP KAASCROQUETTES	11
2 STUKS grove mosterd crème	
UITSMIJTER ★	8,5
ham, kaas en/of spek per toevoeging 0,5	

OTHERS

FLATBREAD GAMBA	12,5
paprika, chineseeskool, sojabonen, sriracha	
FLATBREAD CHORIZO	10,5
groene asperge, paprika	
FLATBREAD VEGGIE SHAWARMA 🌱	9,5
limoen-yoghurt dressing	
BURGER BRISKET	17,5
verse friet, chipotle mayonaise, coleslaw, smokey cheddar	
ETAGÈRE	17
VANAF 2 PERSONEN, PRIJS P.P. vijf heerlijke lunchgerechtjes, gekozen door de chef	

SOUP

TOM KHA KAI	9
gamba, koriander, shiitake	
DOPERWTENSOEP ★	9
buikspek, venkel, dragon	

LET'S BEGIN

BREAD AND BITES

BREEKBROOD 🌱	6
boter, olijfolie, maldonzout	
NAANBROOD 🌱	7
koriander-amandel tapenade, ras el hanout boter, za'atar olie	
CHARCUTERIE	9,5
spinata romana, tartufo salami, chorizo, rookamandelen, olijven	
OESTER OOSTERS	3,5
schuim van zoet zure komkommer, oosterse vinaigrette	
OESTER CLASSIC	2,5
rode wijn azijn, sjalot, zwarte peper	
HOLTKAMP BITTERBALLEN	6,5
6 STUKS krotenmosterd	
HOLTKAMP ZALMDILLE CROQUETTES	8
4 STUKS bitterballen, luchtige limoensaus	
HOLTKAMP MINI KAASCROQUETTES	7
4 STUKS grove mosterd crème 🌱	

STARTERS

TONIJN	9,5
dukkah, yoghurt, harissa	
HARTIGE PROVINCIAALSE MUFFINS 🌱	8
geitenkaas, tomaat, zwarte olijf	
MILLEFEUILLE	11
paling mousse, huisgerookte zalm, granny smith	
BEEF TATAKI	9,5
paprika salsa, gefrituurde knoflook, tay soy	
CARPACCIO	10
peterseliedressing, pijnboompitten, spekkruid, parmezaanse kaas	
GEPEKELDE KABELJAUW	10
noordzee krab, groene kruiden, grapefruit	
ROULEAUX VAN HOENDER	9
piccalilly, krokante pancetta, bloemkool	

SOUP

Porties bestaan uit 1 kannetje, te delen met 2 personen

TOM KHA KAI	9
gamba, koriander, shiitake	
DOPERWTENSOEP ★	9
buikspek, venkel, dragon	

SHARING IS THE MAIN THING

FISH MARKET

SCHOLFILET	13
risotto nero, gepofte paprika, groene asperges	
GESTOOFDE OCTOPUS	12
limabonen, sinaasappel, saffraan	
TONIJN	15
freekeh, flespompoe, kerrie massala	

VEGGIE

TAGLIATELLE 🌱	11
geschaafde truffel, parmezaan, rucola	
VEGA CURRY 🌱	10
kikkererwten, zoete aardappel, yoghurt, naanbrood, koriander	
POLENTA 🌱	10,5
koningsboleet, pecorino, 12 jaar gerijpte aceto balsamico	

MEAT LOVERS

36 UUR GEGAARDE SHORTRIB	16
cevenne ui, haricots vert, kalfsjus	
MRIJ STEAK	15,5
MTL vegetables, jus van tijm, rozemarijn	
EENDENBORST	14,5
witlof, hazelnoot, 12 jaar gerijpte aceto balsamico	

- 🌱 VEGETARISCH GERECHT
- ★ VEGETARISCH BESTELLEN MOGELIJK
- ⚠️ ALLERGIE? MELD DIT AAN ONS TEAM!

STREETFOOD

BRISKET BURGERS	12
chipotle mayonaise, coleslaw, smokey cheddar	
TOSTONES	11,5
ossenstaart, pico de gallo, guacamole	
RENDANG	12
zoete aardappel, atjar ketimoen, seroendeng	
BLACK STAR BUN	12,5
gamba, vadouvan, appel, rode peper	

SIDES

FRITES	3,5
mayonaise	
DIRTY SWEET FRIES	4,5
parmezaanse kaas, tijm, rozemarijn, barbeque kruiden, sriracha	
GEROOSTERDE ROSEVAL	4,5
grove mosterd crème	
RISOTTO NERO	4,5
parmezaanse kaas	
GEGLACEERDE HARICOTS VERTS	4,5
spekzout	
MTL VEGETABLES	4,5
tijm, rozemarijn, knoflook	

SWEETS & CHEESE

MTL MINI MAGNUM RUBY	8,5
vanille parfait, framboos	
TRIFLE MANGO	8
mango, passievrucht, malibu	
NOGA PARFAIT	8
ananas, pistache crumble	
CRÈME BRÛLÉE VAN EPOISSE	9,5
abrikoos, vijgenbrood	

ONTDEK SHARED DINING

ONZE DINERGERECHTEN ZIJN BEDOELD OM TE DELEN. WE MAKEN ONDERSCHIED IN:

VOORGERECHTEN	HOOFDGERECHTEN	DESSERTS
"LET'S BEGIN"	"SHARING IS THE MAIN THING"	"SWEETS & CHEESE"
WE RADEN 3-4 GERECHTJES AAN PER 2 PERSONEN	WE RADEN 3-5 GERECHTJES AAN PER 2 PERSONEN	WE RADEN 2 GERECHTJES AAN PER 2 PERSONEN

WE SERVEREN DE GERECHTEN PER GANG. VRAGEN? SPREEK ONS AAN!

DINNER

17:00 - 20:30

THE BEST
MID-DAY BREAK

BREAD

*Two slices of whole wheat or white bread
Zwei Scheiben Vollkornbrot oder Weißbrot*

CARPACCIO parsley dressing, pine nuts, bacon salt, parmesan cheese • petersiliedressing, pinienkerne, specksalz, parmesan käse	13,5
SPINATA ROMANA fennel salad, dried tomato, tarragon fenchelsalat, getrocknete tomaten, estragon	11
SMOKED SALMON eel mousse, granny smith aalmousse, granny smith apfel	13,5
PULLED PORK MELT cheddar, bell pepper, jalapeño cheddar, paprika, jalapeño	11,5
BEEF CROQUETTES RINDFLEISCHKROKETTEN 2 PIECES truffle mayonnaise 2 STÜCKE trüffelmayonnaise	9,5
SHRIMP CROQUETTES GARNELEKROKETTEN 2 PIECES cocktail sauce • 2 STÜCKE cocktailsauce	12,5
CHEESE CROQUETTES 🌱 KÄSEKROKETTEN 2 PIECES mustard cream • 2 STÜCKE senfcreme	11
FRIED EGG • STRAMMER MAX ★ ham, cheese and/or bacon per addition schinken, käse und/oder speck pro zugabe	8,5 0,5 0,5

OTHERS

FLATBREAD GAMBA FLADENBROT GAMBA bell pepper, chinese cabbage, soy beans, sriracha paprika, chinakohl, sojabohnen, sriracha	12,5
FLATBREAD CHORIZO FLADENBROT CHORIZO green asparagus, bell pepper grüner spargel, paprika	10,5
FLATBREAD VEGGIE SHAWARMA 🌱 FLADENBROT VEGGIE SHAWARMA garlic, lime-yogurt dressing knoblauch, limetten-joghurt dressing	9,5
BURGER BRISKET fresh fries, chipotle mayonnaise, coleslaw, smokey cheddar frische pommes frites, chipotle mayonnaise, krautsalat, rauchiger cheddar	17,5
LUNCH TASTING • VERKOSTUNG FROM 2 PEOPLE, PRICE P.P. five delicious lunch dishes, chosen by the chef • AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. fünf köstliche mittagsgerichte, vom küchenchef ausgewählt	17

LET'S BEGIN

BREAD AND BITES

BREAD • BROT 🌱 butter, olive oil, sea salt • butter, olivenöl, maldonsalz	6
NAANBREAD • NAANBROT 🌱 papadum, baba ganoush, pumkin hummus, sumac butter • koriander-mandel-tapenade, ras el hanout butter, za'atar öl	7
CHARCUTERIE olives, chicory with truffle, smoked almonds, coppa di parma, cheese crisps • spinata romana, tartufo salami, chorizo, rauchmandeln, oliven	9,5
OYSTER ORIENTAL • AUSTER ORIENTALISCH foam of sweet and sour cucumber, oriental vinaigrette schaum von süßsaurer gurke, orientalische vinaigrette	3,5
OYSTER CLASSIC • AUSTER CLASSIC red wine vinaigrette, shallot, black pepper rotweinvinaigrette, schalotte, schwarzer pfeffer	2,5
APPETIZER BEEF CROQUETTES BITTERBALLEN 6 PIECES truffle mayonnaise 6 STÜCKE trüffelmayonnaise	6,5
APPETIZER SALMON-DILLE CROQUETTES LACHS-DILLE 4 PIECES cocktail sauce • 4 STÜCKE fluffige limettensauce	8
FRIED CHEESE BALLS MINI-KÄSEKROKETTEN 🌱 6 PIECES mustard cream • 6 STÜCKE grobe senfcreme	7

STARTERS

TUNA THUNFISCH dukkah, yoghurt, harissa dukkah, joghurt, harissa	9,5
SAVOURY PROVINCIAL MUFFINS 🌱 HERZHAFTE PROVINZMUFFINS goat cheese, tomato, black olive ziegenkäse, tomate, schwarze olive	8
MILLE-FEUILLE MILLEFEUILLE eel mousse, home-smoked salmon, granny smith aalmousse, hausgeräucherter lachs, granny smith	11
BEEF TATAKI RINDFLEISCH-TATAKI bell pepper salsa, deep-fried garlic, tay soy paprikasalsa, gebratener knoblauch, tay-soja	9,5
CARPACCIO CARPACCIO parsley dressing, pine nuts, bacon crumble, parmesan cheese • petersiliedressing, pinienkerne, speckbrösel, parmesankäse	10
BRINED COD IN SALZLAKE KABELJAU north sea crab, green spices, grapefruit nordseekrabben, grüne kräuter, grapefruit	10
ROULEAUX OF HEN HÜHNERROULEAUX piccalilly, crunchy pancetta, cauliflower piccalilly, knusprige panceta, blumenkohl	9

SOUP

*One portion can be shared among two people
Ein Portion kann von zwei Personen geteilt werden*

TOM KHA KAI • TOM KHA KAI ★ prawns, coriander, shiitake garnelen, koriander, shiitake	9
GARDEN PEA SOUP • ERBSENSUPPE ★ pork belly, fennel, tarragon schweinebauch, fenchel, estragon	9

SHARING IS
THE MAIN THING

FISH MARKET

PLAICEFILET • SCHOLLENFILET risotto nero, roasted bell pepper, green asparagus risotto nero, geröstete paprika, grüner spargel	13
STEWED OCTOPUS GEDÜNSTETER OKTOPUS lima beans, orange, saffron limabohnen, orange, safran	12
TUNA • THUNFISCH freekeh, bottle gourd, curry masala freekeh, butternusskürbis, curry massala	15

VEGGIE

TAGLIATELLE • BANDNUDEL 🌱 shaved truffle, parmesan, arugula rasierter trüffel, parmesankäse, rucola	11
VEGGIE CURRY VEGETARISCHES CURRY 🌱 chickpeas, sweet potato, yoghurt, naan bread, coriander • kichererbsen, süßkartoffeln, joghurt, naanbrot, koriander	10
POLENTA 🌱 king bolete, porcini, 12 years aged aceto balsamic vinegar • königsbolete, pecorino, zwölf jahre gereifter aceto-balsamico	10,5

MEAT LOVERS

36 HOURS COOKED SHORT RIB 36 STUNDEN GEKOCHTE KURZE RIPPE cevenne onion, haricot vert, veal gravy cevenne zwiebel, haricots vert, kalbssosse	16
MRI STEAK FLADENBROT VEGGIE SHAWARMA mtl vegetables, thyme gravy, rosemary mtl gemüse, thymiansosse, rosmarin	15,5
DUCK BREAST ENTENBRUST chicory, hazelnut, 12 years aged aceto balsamic vinegar • chicorée, haselnuss, zwölf jahre gereifter aceto-balsamico	14,5

STREETFOOD

BRISKET BURGERS chipotle mayonnaise, coleslaw, smokey cheddar chipotle mayonnaise, krautsalat, rauchiger cheddar	12
TOSTONES oxtail, pico de gallo, guacamole ochsenschwanz, pico de gallo, guacamole	11,5
RENDANG sweet potato, atjar ketimoen, seroendeng süßkartoffel, atjar ketimoen, seroendeng	12
BLACK STAR BUN SCHWARZES BRÖTCHEN prawn, vadouvan, apple. red pepper garnelen, vadouvan, apfel, rote paprika	12,5

SIDES

FRIES • POMMES FRITES mayonnaise • mayonnaise	3,5
DIRTY SWEET FRIES SCHMUTZIGE SÜSSE POMMES FRITES parmesan cheese, thyme, rosemary, barbecue spices, sriracha • parmesankäse, thymian, rosmarin, grillkräuter, sriracha	4,5
ROASTED ROSEVAL GERÖSTETE ROSENKARTOFFEL whole grain mustard cream grobe senfcreme	4,5
RISOTTO NERO parmesan cheese • parmesankäse	4,5
GLACED HARICOT VERTS GLASIERTE HARICOVERTS pork belly • specksalz	4,5
MTL VEGETABLES • MTL GEMÜSE thyme, rosemary, garlic thymian, rosmarin, knoblauch	4,5

SWEETS & CHEESE

MTL MINI MAGNUM RUBY MTL MINI MAGNUM RUBIN vanille parfait, raspberry • vanille, parfait, himbeere	8,5
TRIFLE MANGO mango, passion fruit, malibu mango, passionsfrucht, malibu	8
NOUGAT PARFAIT pineapple, pistachio crumble ananas, pistazienstreusel	8
CRÈME BRÛLÉE OF EPOISSE CREM BRULEE VON EPOISSE-KÄSE abricot, fig bread aprikose, feigenbrot	9,5