

## À la carte

<b>VOORGERECHT</b>	<b>NOORDZEE MAKREEL</b>		<b>14</b>
	A la flambadou, komkommer, oester creme, hazelnoot		
	<b>GEPOFTE RODE BIET</b>		<b>12</b>
	Bieten salade, huisgerookte paling, boekweit, bramen ketchup		
	<b>GEGRILDE ARTISJOK</b>		<b>13.5</b>
	Basilicum & amandel gremolata, groene olijf, veldsla, IJsselsteinse romero		
	<b>GASCONNE RUNDERTARTAAR</b>		<b>15</b>
	Sardine XO, pan cristal, krokante kappertjes		
<b>HOOFDGERECHT</b>	<b>MORCILLA BLANCA</b>		<b>29.5</b>
	Worst van baskische kip en big, doperwten, artisjok, saus van morille		
	<b>LENTE PREI</b>		<b>24</b>
	Vichysoisse creme, prei confit, gesuikerde hazelnoot, tafelzuur, oregano		
	<b>BOUILLABAISE</b>		<b>28</b>
	Gegrilde zeeforel, datterino tomaat, rivierkreeft, wadden kokkels		
	<b>RIGATONI</b>		<b>25</b>
	Zeeuwse mossel, "cacio e pepe", cime di rapa, groene peper, bieslook		
<b>VOOR DE TAFEL</b>	<b>BASKISCHE KIP</b>	500 GR / 1 KG	<b>42 / 84</b>
	Peppersaus, gepofte knoflook, citroentijm		
	<b>ZEEBAARS</b>	600 GR	<b>65</b>
	Olijf pil-pil, piparra, oregano, citrus		
	<b>BAAMBRUGS BIG KOTELET</b>	500 GR	<b>59</b>
	Sherry jus, venkel salade, venkel puree, daslook olie		
	<b>GASCONNE RUND</b>	PER 100 GR	<b>14</b>
	56 dagen gerijpt Gasconne rundvlees uit Baambrugge. Vraag ons naar de huidige beschikbaarheid.		
<b>BIJGERECHT</b>	<b>FRIET</b>	Fritessaus	<b>6</b>
	<b>LENTE SALADE</b>	Daslook vinaigrette, venkel	<b>6</b>
	<b>TROMBETTA COURGETTE</b>	Bagna cauda, basilicum	<b>9.5</b>
	<b>WITTE ASPERGES</b>	Uit de houtoven, zeewier boter, citroen	<b>11</b>

### ONZE KEUKEN

werkt uitsluitend met vis, schaal- en schelpdieren die duurzaam en hoofdzakelijk lokaal zijn gevangen. Zo zijn ook onze groenten afkomstig van lokale boerderijen of van de beste producenten binnen Europa. Vlees, wild en gevogelte worden zorgvuldig geselecteerd en zijn afkomstig uit Nederland of van erkende boerderijen in Europa. Wild kan hagel bevatten. Zo houden wij vast aan ons doel om hout gestookt no-nonsense te koken.

In geval van allergieën kunt u dit doorgeven aan ons personeel.

**BADCUYP**

## À la carte

<b>STARTER</b>	<b>NORTH SEA MACKEREL</b>		<b>14</b>
	A la flambadou, cucumber, oyster creme, hazelnut		
	<b>ROASTED BEETROOT</b>		<b>12</b>
	Beetroot salad, in-house smoked eel, buckwheat, blackberry ketchup		
	<b>WOOD FIRED ARTICHOKE</b>		<b>13.5</b>
	Basil & almond gremolata, green olive, lamb's lettuce, Romero cheese		
	<b>GASCONNE BEEF TARTARE</b>		<b>15</b>
	Sardine XO, pan cristal, crispy capers		
<b>MAIN</b>	<b>MORCILLA BLANCA</b>		<b>29.5</b>
	Sausage from basque chicken & pork, peas, artichoke, morels sauce		
	<b>SPRING LEEK</b>		<b>24</b>
	Vichyssoise creme, leek confit, candied hazelnut, pickles, oregano		
	<b>BOUILLABAISE</b>		<b>28</b>
	Wood fired sea trout, datterino tomato, crawfish, cockles		
	<b>RIGATONI</b>		<b>25</b>
	Dutch mussels, "cacio e pepe", cime di rapa, green pepper, chives		
<b>TO SHARE</b>	<b>BASQUE CHICKEN</b>	500 GR / 1 KG	<b>42 / 84</b>
	Peppercorn sauce, confit garlic, lemon thyme		
	<b>SEABASS</b>	600 GR	<b>65</b>
	Olijf pil-pil, piparra, oregano, citrus		
	<b>"BAAMBRUGS" PORK CHOP</b>	500 GR	<b>59</b>
	Sherry jus, fennel salad, fennel puree, wild garlic oil		
	<b>GASCONNE BEEF</b>	PER 100 GR	<b>14</b>
	56 days dry aged Gasconne beef from Baambrugge. Ask us for the current availability.		
<b>SIDES</b>	<b>FRIES</b> Frites sauce		<b>6</b>
	<b>SPRING SALAD</b> Wild garlic vinaigrette, fennel		<b>6</b>
	<b>TROMBETTA ZUCCHINI</b> Bagna cauda, basil		<b>9.5</b>
	<b>WHITE ASPARAGUS</b> Wood fired, seaweed butter, lemon		<b>11</b>

### OUR KITCHEN

uses fish and seafood that are responsibly sourced and mostly local wild-caught. All of our vegetables are coming from local farms or from the best producers within Europe. Meat and game are carefully selected and shot or raised in the Netherlands. Game may contain shot. This way we hold on to our goal to cook wood-fired no nonsense food.

In case of any allergies please inform our staff.

**BADCUYP**