

Kantien - eetbar

Gerechtjes om te delen. Maar dat hoeft natuurlijk niet.

Amuse / van ons / wisselend / omdat het kan

Om mee te beginnen.

Groente charcuterie / gerookte wortel / Zeeuws "spek" van knol / bietentartaar 9

Charcuterie / droge worst / pekervlees / rillette 9

Terrine van biet / geitenkaas / peterselie pesto / walnoot 8.5

Rillettes / Varken / toast / zoetzuur van groenten 7.5

Oesters / klassiek / sherry azijn met ui / citroen 3

Knolselderij / gemarineerde rode kool / gemberdressing / gepofteboekweit 7

Pssst. Op zaterdag hebben we de oester borrel tussen 15.00 & 17.00. 1.75 p/stuk.

Warme tussengerechten.

Uienbouillon / blauwe kaas krokant / flensje / dragonazijn 8

Hollandse vissoep / Noordzeevissen / toast / saffraanmayonaise 8

Brandade / knolselderij / gebakken appel / geklopte room 9

Warme gerechten.

Heilbot / farce van krab / knapperig gebakken spitskool / worteljus 11.5

Veluws zwijn / shiitake / volle jus van het zwijn / hazelnootcreme 11

Terrine van aardappel / zacht gegaard ei / shiitake / waterkers 9

Voor erbij.

Spruitjes / Kantien's klassieker / krokante spruiten / stroopsaus / Japanse mayonaise 4.5

Pomme Dauphine / Luchtige kroketjes / aardappel / hennepzaadjes / amandel 4.5

Om mee af te sluiten.

Peer / gepocheerd / chocoladecreme / korstdeeg / pecannoten 7.5

Kastanje / boerenjongenscreme / gemarineerde druiven / rozijnen 7

Hollandse kaasplank / wisselend / huisgemaakt garnituur / 4, 5 of 6 stuks / 11, 13.5 of 15