

Lunch

By *al*d Werff

Brood

Croque monsieur 8

Franse tosti van béchamelsaus, geraspte Gruyère en boerenachterham

Carpaccio 9,5

Oerbrood met dingesneden Black Angus rundvlees, truffelcrème, krokante kappertjes, pijnboompitten, rucola en parmezaan

Vegan 9

Oerbrood met 'pulled' knolselderij, little gem, pickles van rode ui, gepofte wilde rijst en chipotle-mayonaise

Bawykov® zalm 11,5

Oerbrood met little gem, roodlof, dingesneden gerookte Bawykov® zalm, plakjes radijs, bieslook-crème fraîche en kruim van zwarte olijven

Werff's special Maandprijs

Wisselend broodje van de maand

Eggs Benedict 10

Met boter getoast brioche brood, crispy bacon, little gem, twee gepocheerde eitjes en hollandaise

Werff's brunch 11,5

Plankje met wisselende soep, Holtkamp's garnalenkroketje, gebakken eitje 'sunny side up' en oerbrood

Soepen *en salades*

Classic French onion soup 7

Franse uiensoep met tijm, knoflook, rode wijn, gerookte spek en gegratineerd met geraspte Gruyère

Werff's soep Maandprijs

Wisselende soep van de maand

Caesar 9,5 | 16,5

Little gem met crispy bacon, gekruide kip, ansjovis dressing, gekookt eitje, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas

Niçoise 10,5 | 16,5

Little gem, kropsla, haricots verts, boterboontjes, cherrytomaat, krieltjes, kort gegrilde tonijn, gepocheerd eitje, mosterd-dragon vinaigrette en kruim van zwarte olijven

Roasted cauliflower 9 | 15

Geroosterde bloemkool met kikkererwten, fijngesneden bosuitjes, avocado, kropsla, roodlof, rucola en honing-labneh

Warme *gerechten*

Uitsmijter ham/ kaas 9,5

Twee oerbrood sneetjes met drie eitjes, gebakken ham en gesmolten kaas

'Veggie kapsalon' 11,5

Zoete aardappelfriet met gebakken oesterzwammen, ijsbergsla, rode ui, komkommer, platte peterselie, tzatziki en 'melted cheese'

Twee Holtkamp rundvleeskroketten 9,5

Met oerbrood, grove mosterd, Amsterdams zuur en kropsla

Twee Holtkamp groentekroketten 9,5

Met oerbrood, grove mosterd, Amsterdams zuur en kropsla

Saté van der Werff 16,5

Drie spiesjes met gemarineerde kipfilet, yakitori lak, eigengemaakte satésaus, Balinese kroepoek, gefruite uitjes, pickles van komkommer en frites

Werff's burger 17

Burger van Black Angus met kropsla, chipotle-mayonaise, vleestomaat, zoete witte ui, plakjes augurk, gesmolten cheddar en frites

No meat burger 16,5

Vegetarische burger met kropsla, chipotle-mayonaise, vleestomaat, zoete witte ui, plakjes augurk, gesmolten cheddar en frites

Roast chicken 18,5

Piepkuiken, krokant en vers uit onze rotisserie met salade, huisgemaakte appelcompote, kropsla en frites

*Gezelligheid
begint by*

**VAN DER
WERFF**

Diner

By old Werff

Voorgerechten

Brood 6

Rustiek brood met Werff's kruidenboter

Werff's special (2 pers) 17,5

Plank met soepje van de maand, carpaccio, Thai fish cakes, Holtkamp garnalenkroketjes, rustiek brood, Werff's kruidenboter en huisgemaarineerde olijven

Werff's veggie special (2 pers) 16,5

Plank met soepje van de maand, Holtkamp kaaskroketjes, onion tarte Tatin, rustiek brood, Werff's kruidenboter en huisgemaarineerde olijven

Thai fish cakes 11,5

Spicy viskoekjes van kabeljauw, rode curry, knoflook, nam pla, limoen, bosui, koriander en Sriracha-mayonaise

Carpaccio 11,5

Dungesneden Black Angus rundvlees, truffelcrème, krokante kappertjes, pijnboompitten, rucola en parmezaan

Onion tarte Tatin 9,5

Gekarameliseerde sjalottentaartje van bladerdeeg met tijm, Gruyère, kropsla, krokante grove mosterd en gepofte knoflookvinaigrette

Tataki van zalm 11,5

Kort dichtgeschroeide Noorse zalm, plakjes radijs, zalmeitjes, zwarte sesamzaadjes, wakame en een gele curry-yuzu mayonaise

Steak tartaar 12,5

Steak tartaar van ossenhaas met cornichons, Tabasco, sjalot, mosterd-mayonaise, krokante kappertjes, knoflook crostini's en geraspte gepekeld eidooier

Soepen *en salades*

Classic French onion soup 7

Franse uiensoep met tijm, knoflook, rode wijn en gerookte spek gegratineerd met geraspte Gruyère

Werff's soep Maandprijs

Wisselende soep van de maand

Caesar 9,5 | 16,5

Little gem met crispy bacon, gekruide kip, ansjovis dressing, gekookt eitje, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas

Niçoise 10,5 | 16,5

Little gem, kropsla, haricots verts, boterboontjes, cherrytomat, krieltjes, kort gegrilde tonijn, gepocheerd eitje, mosterd-dragon vinaigrette en kruim van zwarte olijven

Roasted cauliflower 9 | 15

Geroosterde bloemkool met kikkererwten, fijngesneden bosuitjes, avocado, kropsla, roodlof, rucola en honing-labneh

Hoofdgerechten

Saté van der Werff 16,5

Drie spiesjes met gemarineerde kipfilet, yakitori lak, eigengemaakte satésaus, Balinese kroepoek, gefruite uitjes, pickles van komkommer en frites

Werff's burger 17

Burger van Black Angus met kropsla, chipotle-mayonaise, vleestomaat, zoete witte ui, plakjes augurk, gesmolten cheddar en frites

No meat burger 16,5

Vegetarische burger met kropsla, chipotle-mayonaise, vleestomaat, zoete witte ui, plakjes augurk, gesmolten cheddar en frites

Roast chicken 18,5

Piepkuiken, krokant en vers uit onze rotisserie met salade, huisgemaakte appelcompote, kropsla en frites

Vegan Indian curry 17,5

Pittige groentecurry met gele curry, broccoli, zoete aardappel, rode paprika, komijn, rode peper, koriander, kokosmelk, pappadum en basmatirijst

Tournedos 27,5

In roomboter gebakken ossenhaas (+200gr) gebakken met à la minute geklopte béarnaise

Ribs 19,5

Lichtzoet-pittige ribs (zonder bot) gelakt met hoisin, gewokte groenten, rode peper, gefruite uitjes en frites

Bloemkool 17,5

'Risotto' van bloemkool, kokosmelk, knoflook, bosui, gebakken champignons, platte peterselie, geroosterde bloemkool, gerookte amandel, vadouvan-olie en krokante wilde rijst

Asian cod 22,5

Gebakken kabeljauwmoot met pompoen-toffee, zeekraal, bonito vlokken, gefruite uitjes en beurre blanc van yuzu, kaffir lime, kokosroom en gele curry

Catch of the month Maandprijs

Maandelijks wisselende vis special

Nagerechten

Appeltaart Dudok 6,5

Van Elstar appels, kaneel, geslagen room, amandelkruim en Tony's Chocolonely roomijs

Crème brûlée 7

Dé klassieker uit Frankrijk met vanille-custard, gebrand met rietsuiker en een bolletje vanille-ijs

Werff's dessert 9

Plankje met diverse kleine nagerechtjes

Chocolade moelleux (20 min) 9,5

Warm chocoladetaartje met zachte vulling, poedersuiker, vanilleroomijs en gezouten karamel

Trifle 8

Laagjes honing-mascarpone, verse aardbeitjes, gebrand Italiaans schuim en honeycomb