

Diner

By old Werff

Vanaf 17.00

 = vega

Voorgerechten

Brood

Rustiek brood met olijventapenade, gezouten boter en aioli 6,5

Carpaccio

Dungesneden Black Angus rundvlees, aceto balsamico dressing, pijnboompitten, rucola en parmezaan 11,5

Werffs shared starters (min. 2 pers 11,5 p.p.)

Diverse kleine voorgerechten, brood en dips om te delen

Burrata

Burrata met gegrilde groenten, tomaat, basilicum en knoflook bruschetta 12,5

Beetroot

Bietjes op drie manieren met silken tofu, Thaise basilicum en een sesam-hoisin dressing 10

Gravad lax

Noorse zalmfilet gemarineerd met sinaasappel en dille met Griekse yoghurt, pickles van bundelzwammetjes en knäckebröd 12,5

Terrine

Huisgemaakte terrine van eendenlever, vijgen en cognac met kruidensalade en getoast brioche 14,5

Hoofdgerechten

Saté van der Werff

Saté van gemarineerde kip, 200 gr, Oost-Aziatische pindasaus, kroepoek, huisgemaakte pickles en frites 18,5

Werff's burger

Burger van Black Angus op een sesambun met ijsbergsla, BBQ-saus, plakjes jalapeño pepertjes, gegrilde witte ui, crispy ontbijtspek, gesmolten cheddar en frites 18,5

No meat burger

Vegetarische burger op een sesambun met ijsbergsla, BBQ-saus, plakjes jalapeño pepertjes, gegrilde witte ui, Halloumi en frites 17

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken met antiboise, gepofte knolselderijcrème en geroosterde groenten 22,5

Tabouleh

Met parelcouscous, geroosterde groenten, gegrilde Halloumi, sweet potato, ras el hanout vinaigrette en rode ui pickles 17

Confit de canard

Zacht gekonfijte eendenbout met zoete witte uiencompote, romige grove mosterdsaus, kruidensalade en 'loaded fries' 22,5

Meat special

Dry aged ribeye plm. 250 gr met rode wijn jus, pommes Pont-Neuf en geroosterde groenten 24,5
(+ 9 met gebakken eendenlever)

Seizoen special

Wisselend seizoen gerecht dagprijs

Salades en soepen

Boerensalade

Met gemengde slasoorten, uitgebakken reepjes spek, geroosterde groenten, gekonfijte uitjes, croutons en een blauwe kaas dressing 14,5

Libanese salade

Vegetarische salade met krokante kikkererwten, granaatappelpitjes, zoetzure pompoen, gecrushte pistache, gekonfijte uitjes en een dressing van gepofte knoflook en dragon 14,5

Bisque

Romige schaaldierensoep met knoflookcroutons en rouille 9

Werff's soep

Wisselende soep van de maand 7

(Deze gerechten worden met landbrood geserveerd)

Nagerechten

Panna cotta

Panna cotta van citroen met aardbeiencoullis, krokante passie vrucht en vers fruit 9,5

Bokkenpootjes

Huisgemaakte bokkenpootjes van amandel-macaron, botercrème, Malaga-ijs en chocoladesaus 9

Snickers 2.0

Crispy koek met pinda crumble, gezouten karamel en chocolade 9

Tarte Tatin

'Omgekeerde' appeltaart met gekarameliseerde appel, bladerdeeg en vanille-ijs 8

Fromagerie Bon

5 soorten kaas uit binnen-en buitenland, vijgenjam en kletzenbrood 12,5