

Diner

By old Werff

Vanaf 17.00

 = vega

Voorgerechten

Brood

Rustiek brood met olijventapenade en kruidenboter 6,5

Carpaccio

Black Angus rundvlees met truffelmayonaise of groene pesto, pijnboompitten, rucola, olijfolie en Parmezaan 12,5
(met eendenleverkrullen +5)

Werff's shared starters mogelijk

Diverse kleine voorgerechten, brood en dips om te delen
(vanaf 2 pers. 13,5 p.p.)

Vis plateau

Klassieke Hollandse garnalencocktail, huisgemaakte rillette van gerookte makreel, Bawkyov® gerookte zalm en ravigottesaus 15

Asian salmon

Zalmfilet, kort gebrand met salade van edamame, taugé, bimi, shiitake, bosui en een sesam-soja dressing 12,5

Biet

Carpaccio van gepofte bieten met zoete aardappelhumus, notenmix, baby spinazie en Aceto dressing 12,5

Buikspek

Buikspek met gegrilde watermeloen, Aziatische salade, koriander en een sinaasappelvinaigrette 13,5

Hoofdgerechten

Chicken piri piri

Halve kip geroosterd met piri piri, appelcompote en frites 18,5

Kabeljauw

Kabeljauwfilet met een crunch van eekhoorntjesbrood, spinazie crème en gepofte zoete aardappel 25,5

Zeetong

Klassiek bereid à la meunière: In roomboter gebakken, Citroensap en platte peterselie en frites 55

Entrecote

Circa 200 gram, gegrild met beurre Café de Paris en frites 25,5

Werff's Klassiekers

Saté van der Werff

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

Werff's burger

Burger, rustiek brood met Sriracha mayonaise, Ibérico chorizo, gesmolten cheddar, plakjes augurk, sla, tomaat en frites 18,5

No-Meat burger

Vegetarische burger, rustiek brood met sla, gegrilde groenten, Sriracha mayonaise, gesmolten cheddar, augurk, tomaat en frites 18,5

Risotto al funghi e tartufo

Risotto met paddenstoelen, pijnboompitten, rucola, gepocheerd ei en kruim van Parmezaanse kaas en truffelolie 17,5

Pumpkin

Gebakken 'tartaar' van gekonfijte pompoen, komijn en hazelnoot met romige parelgort en groentenchips 17,5

Seizoen special

Wisselend gerecht van het seizoen, dagprijs

Salades en soepen

Werff's soep

Wisselende soep van de maand 8

Pompoensoep

Geroosterde pompoensoep met kurkuma, verse koriander, gefrituurde uitjes en gebrokkelde feta 8,5

Geitenkaas

Gebakken met honing, walnoten, zoetzure appel, Borettane ui, gemengde sla soorten en zongedroogde tomaat 12,5

Roasted veggies

Salade van Nicola aardappel, geroosterde groenten, baby spinazie, ricotta, notencrunch en een vinaigrette met Xerès azijn 11,5

Nagerechten

Crème brûlée

Van pistache, rietsuiker, crumble van pistache en een bol vanilleroomijis 9

New York cheesecake

Cheesecake met een frisse bramencoulis, zwarte bessen sorbetijs en amandelcrunch 9,5

Werff's dessert

Proeverij van onze desserts 9,5

Moeulleux van pure chocolade

Pure chocolade cake met lopende vulling van chocolade, poedersuiker en een bol vanilleroomijis 9,5

Gepocheerde peer

Met saus van Glühwein, gecrushte amandel en pure chocolade ijs 9