CRAFT

Menu

APERITIEF

Serranoham 8,5
bierhoning

Brood 7,5
met huisgemaakte smeersels

Gamba tempura 14,5
wasabimayonaise

Groente tempura 11,5
wasabimayonaise

VOOR

Gamba's in kruidenboter 16,5
geserveerd met brood

Vitello tonnato 15,5
bierstroop, kastanjecrumble, parmezaan

Carpaccio 15,5
koudgerookt, Parmezaanse kaas, pompoenpit,
hopmayonaise of truffelmayonaise

Gerookte eendenborst 14,5
zoetzure kumquat, hazelnoot, cranberry,
kimchi van radijs

Beef tataki 13,5
jalapeñocrème, zoetzure rettich,
geroosterde paprika-komkommersalade

Vegan coquilles 13,5
van koningszwam met knoflookboter,
bloemkoolcrème en pompoencrème

Geroosterde bloemkool 12,5
met spicy lak van bockbier,
rode biet en wortelcrème

CRAFT

Menu

HOOFD

Rode poonfilet 27,5
bloemkoolcrème, gegrilde witlof,
rozemarijnroomsaus

Biefstuk 24,5
Guinness jus, gekonfijte ui in Guinness,
broccolicrème

Hazenrug 29,5
hazenjus, knolselderijcrème, stoofpeer

Maiskip 26,5
pompoencrème, spruiten,
geroosterde paprikajus

Runderburger 20,5
huisgemaakt, allioli, manchego, spek,
little gem, tomaat, ui, friet, coleslaw

Aubergine tempura 21,5
ratatouille afgeblust met amber bier,
gremolata, crème van peterseliewortel

Vegan ravioli 25,5
truffelroomsaus, gegrilde paprika

NA

Kastanjemousse 9,5
pure chocoladeganache, frambozensorbet

Sorbet van B.A. imperial stout 9,5
notenkrokant, panna cotta van karnemelk

Vanille-ijs 9,5
warme frambozen met kriek, slagroom

Bierkazen 10,5
4 soorten bierkaas

CRAFT