

POLDER

DINER

DINER VANAF 17:00

VOORGERECHT

KLEIN | GROOT

Soep van de dag, zie bord		-
4 stokviskroketjes met zongedroogde tomaten tapenade en citroen		13,50
Salade met boekweitnoedels, edamame, geroosterde bimi, wortel-soyadressing en uien crumble VEGAN	9,00	13,00
Salade met venkel, burrata, sinaasappel, quinoa en chili-citrusdressing	9,00	13,00
Salade van verschillende groene bonen met gekookte krieltjes, gerookte zalm en crème fraîche dressing	9,00	13,00

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte met seizoensgroenten, groene peper-roomsaus en verse friet		24,75
Angusburger met rode uienchutney, cheddar, bacon burgersaus en verse friet		16,75
Vegetarische burger met rode uienchutney, cheddar, burgersaus en verse friet		16,75
Runderwang gestoofd in eigen jus met posteleinpuree en gegrilde asperges		22,75
Vis van de week, zie bord		
Kaasfondue met groenten en brood		22,75
Gnocchi met artisjokken, zongedroogde tomaten, spinazie, pijnboompitten en een citroen-roomsaus		20,25
Geroosterde prei met zoete aardappel, tomaten-hazelnootensalsa en waterkers VEGAN		19,25

DESSERTS

2 bonbons van Stam; melk-hazelnoot en puur-karamel zeezout		4,00
Affogato; espresso met een bolletje vanille-ijs		5,50
Hangop met rabarber, crème de cassis en amandel-polenta crumble		8,00
Coupe Colonel; 2 bollen citroensorbet met vodka		6,50
Passievrucht cheesecake		5,00
Wortelcake		4,25
Red Velvet cake		5,00
Appeltaart		5,00
Amandeltaart		5,00
Taart van de week, zie bord		-
Alle taarten kunnen worden geserveerd met aardbeien sorbet of vanille-ijs		2,50

BORRELHAPPEN

6 Rundvlees bitterballen of 6 kaasstengels		7,00
6 Groente kroketjes of 6 VEGAN mini loempia's		7,00
Mix van 16 bovenstaande hapjes		18,50
6 Bitterballen VEGAN		7,50
Brood met 3 smeersels		7,50
Nacho-chips uit de oven met kaas, jalapeños-bonen mix, crème fraîche en salsa		12,00
Verse friet met mayonaise		5,50

POLDER DINNER

DINNER FROM 17:00

STARTER

KLEIN | GROOT

Soup of the day, see blackboard	-	
4 potato-stockfish croquettes, sun-dried tomato tapenade and lemon	13,50	
Salad with buckwheat noodles, edamame, roasted bimi, carrot soy dressing and onion crumble VEGAN	9,00	13,00
Salad with fennel, burrata, orange, quinoa and chili citrus dressing	9,00	13,00
Salad of various green beans, boiled baby potatoes, smoked salmon and crème fraîche dressing	9,00	13,00

MAIN COURSE

Entrecôte with seasonal vegetables and green peppercorn cream sauce served with fries	24,75	
Angus burger with red onion chutney, cheddar, bacon and burger sauce served with fries	16,75	
Vegetarian burger with red onion chutney, cheddar and burger sauce served with fries	16,75	
Beef cheek braised in its own gravy with purslane purée and grilled asparagus	22,75	
Fish of the week, see blackboard		
Cheese fondue with vegetables and bread	22,75	
Gnocchi with artichokes, sun-dried tomatoes, spinach, pine nuts and a creamy lemon sauce	20,25	
Roasted leeks with sweet potato, tomato-hazelnut salsa and watercress VEGAN	19,25	

DESSERTS

2 chocolates from <i>Stam</i> ; milk-hazelnut and dark-caramel sea salt	4,00	
Affogato; espresso with a scoop of vanilla ice cream	5,50	
Curd with rhubarb, crème de cassis and almond polenta crumble	8,00	
Coupe Colonel; 2 scoops of lemon sorbet with vodka	6,50	
Passion fruit cheesecake	5,00	
Carrot cake	4,25	
Red Velvet cake	5,00	
Apple pie	5,00	
Almond cake	5,00	
Pie of the week, see blackboard	-	
<i>All cakes can be served strawberry with sorbet or vanilla ice cream</i>	2,50	

SNACKS

6 Beef croquette balls or 6 cheese sticks	7,00	
6 Vegetable croquettes or 6 VEGAN spring rolls	7,00	
Mix of 16 snacks as above	18,50	
6 Croquette balls VEGAN	7,50	
Bread with 3 different spreads	7,50	
Nacho-chips from the oven with cheese, jalapeños-beans mix, crème fraiche and salsa	12,00	
Portion of fries with mayonnaise	5,50	

If you have an allergy, please let us know
020 463 43 03 | CAFE-RESTAURANTPOLDER.NL