

## BITES

<b>BROOD &amp; BOTER</b>	<b>6,50</b>
<i>Versgebakken broodjes, geserveerd met kruidenboter en huisgemaakt kruidenzout.</i>	
<b>KROEPOEK</b>	<b>3,50</b>
<i>Met ketjap sambal van Opa Co.</i>	
<b>SIGNATURE VAN DE CHEF</b>	<b>7,50</b>
<i>Krokante risotto, geserveerd met kurkuma-yuzucrème.</i>	

## Voorgerecht

<b>HEMELSE CARPACCIO</b>	<b>14,50</b>
<i>Dungesneden runderfilet met truffelmayonaise, panko-crunch, ponzu-gel en Parmezaanse kaas.</i>	
<b>TONIJN SASHIMI</b>	<b>15,50</b>
<i>Sesamdressing, mierikswortelcrème, sambai-sorbet, aardpeer, wakame en radijs.</i>	
<b>POMPOEN</b>	<b>13,95</b>
<i>Pompoenchutney, pompoentoffe, luchtige crème fraîche met eekhoortjesbrood, oude brokkelkaas en geroosterde hazelnootjes (meerprijs wildham + 4,75).</i>	
<b>WILDE EEND</b>	<b>14,75</b>
<i>Gemarineerde rode kool, blauwe bessen, granny smith en een heerlijke specerijendressing met kaneel.</i>	
<b>VERLIEFDE GARNALEN</b>	<b>13,75</b>
<i>Sissende garnalen met knoflook, rode peper, kruiden en champignons.</i>	
<b>BURATTA</b>	<b>14,50</b>
<i>Relish van rode biet met een rozemarijnvinaigrette, lichtig geslagen crème fraîche met zwarte truffel, oude brokkelkaas, een salade van waterkers en hazelnootjes.</i>	
<b>TOMATENSOEP</b>	<b>7,95</b>
<i>Vervuld met tomaat concassé, Provençalse kruiden en croutons.</i>	

## BIJGERECHT

Hoofdgerechten worden standaard geserveerd met frites en mayonaise, tenzij anders aangegeven. Speciale toppings of extra frites zijn bij te bestellen.

<b>EXTRA FRIET</b>	<b>4,95</b>
<i>Extra portie friet.</i>	
<b>EXTRA FRIET MET TOPPING NAAR KEUZE</b>	<b>6,95</b>
<b>ITALIAANSE TOPPING</b>	<b>+ 3,50</b>
<i>Topping met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise.</i>	

<b>GADO GADO TOPPING</b>	<b>+ 3,50</b>
<i>Topping met pindasaus, sesammayonaise, krokante uitjes, atjar, cassave en taugé.</i>	
<b>GUACAMOLE TOPPING</b>	<b>+ 3,50</b>
<i>Topping met tomatenmayonaise, Parmezaanse kaas, guacamole, gepofte kappertjes en harissa.</i>	
<b>MAIS VAN DE BBQ</b>	<b>3,75</b>
<i>Heerlijk gemarineerde maïskolf</i>	
<b>BAKJE SPITSKOOL RENDANG</b>	<b>4,50</b>
<i>Gestoomde spitskool met rendangkruiden.</i>	
<b>KOOLSALADE</b>	<b>3,75</b>
<i>Frisse koolsalade.</i>	

## Hoofdgerecht

<b>PARELHOEN</b>	<b>22,75</b>
<i>Langzaam gegaarde parelhoen met een saus van truffel en paddenstoelen, geserveerd met pappardelle en Pecorino.</i>	
<b>RENDANG VAN SPITSKOOL</b>	<b>21,50</b>
<i>Heerlijke vegetarische variant op de traditionele rendang, met een crème van pinda en ketjap.</i>	
<b>COPPA DI PARMA VAN WILDZWIJN</b>	<b>22,50</b>
<i>Heerlijke gerookte wildzwijnham met pappardelle, truffel, Pecorino, rucola en paddenstoelen (ook verkrijgbaar als vegetarische optie).</i>	
<b>ZALMFILET</b>	<b>24,50</b>
<i>Geglanceerde zalmfilet met teriyaki, gewokte paksoi en een krokant van miso.</i>	
<b>ZEEDUIVELWANGEN</b>	<b>23,50</b>
<i>Zeeduivelwang zacht gegaard in bruine boter, met een groene curry en pompoenrisotto.</i>	

## Steak

<b>AZIATISCHE BAVETTE TIP VAN DE CHEF</b>	<b>26,75</b>
<i>Bavette op Aziatische wijze met een boemboe van gefermenteerde sojabonen, limoenblad, paddenstoelen en kaffir.</i>	
<b>BAVETTE PEPPERJUS</b>	<b>26,50</b>
<i>Bavette met een jus van groene peper.</i>	

## Saté

<b>SATÉ AJAM MET BUMBU KACANG PEDIS</b>	<b>18,50</b>
<i>Volgens Indonesisch recept gemaakt, met huisgemaakte pindasaus.</i>	
<b>SATÉ AJAM AMBAL</b>	<b>18,50</b>
<i>Volgens Indonesische receptuur gemaakt, met ketjap en sambalsaus (licht pikant).</i>	

## Spareribs

Onze spareribs worden eerst gepekeld en vervolgens 14 uur op lage temperatuur gegaard. Daarna worden ze op de BBQ gegrild en afgewerkt met een lak naar keuze, die heerlijk karamelliseert. We garneren de spareribs met een smaakvolle topping zoals beschreven. Ze worden geserveerd met frites en een frisse salade.

<b>SPARERIB MET JAPANESE BBQ-LAK</b>	<b>21,95</b>
<i>Mierikswortelcrème, crumble van knoflook en krokante uitjes, en bosui.</i>	
<b>SPARERIB MET EEN LAK VAN HONING EN HARISSA</b>	<b>21,95</b>
<i>Honing-harissa lak, zwarte knoflook-citrus aioli en Urfa chili.</i>	
<b>SPARERIB MET SMOKEY BBQ-LAK</b>	<b>21,95</b>
<i>Crunch van gekruide popcorn, maïscrème en bosui.</i>	
<b>KEUZE STRESS? SPARERIB EN SATÉ</b>	<b>21,95</b>
<i>Kies een saté en sparerib van de kaart, en wij maken een heerlijke combinatie voor je.</i>	

## Burgers

<b>HEMELSE BURGER</b>	<b>17,75</b>
<i>Black Angus burger gegrild op de BBQ, met hemelse saus, Goudse kaas, augurk en tomaat.</i>	
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b>	<b>17,75</b>
<i>Krokante kip met een jasje van Japans broodkruim, bacon, cheddar, augurkenrelish en tomaat.</i>	
<b>BONELESS RIB BURGER</b>	<b>17,75</b>
<i>Japane lak, mierikswortelcrème en krokante ui.</i>	

## Nagerecht

<b>APPEL CRUMBLE</b>	<b>8,75</b>
<i>Warm geserveerde crumble met gekarameliseerde appel. Bolletje vanille-ijs bij de crumble?</i>	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>8,95</b>
<i>Vanille-ijs, slagroom en apart geserveerde chocoladesaus.</i>	
<b>CHOCOLADE TRIFLE</b>	<b>8,95</b>
<i>Chocolademousse met whiskey-karamel, amarene kers en amandel.</i>	
<b>PISTACHE TIRAMISU</b>	<b>8,95</b>
<i>Mokka-merengue met dulce de leche-ijs, kataifi-crunch en pure chocolade.</i>	
<b>KAASPLANK</b>	<b>12,95</b>
<i>Vier soorten kaas, geserveerd met druiven, stroop en honing. Maak uw kaasplank compleet met een glaasje vintage port.</i>	
	<b>+ 7,50</b>



## Hemels 3-gangenmenu

**42,50**

### Voorgerecht

#### HEMELSE CARPACCIO

*Dungesneden runderfilet met truffelmayonaise, panko-crunch, ponzu-gel en Parmezaanse kaas.*

#### TONIJN SASHIMI

*Sesamdressing, mierikswortelcrème, sorbet van sambai en aardpeer, wakame en radijs.*

#### POMPOEN

*Pompoenchutney, pompoentoffe, luchtige crème fraîche met eekhoortjesbrood, ou-de brokkelkaas en geroosterde hazelnoten (meerprijs wildham + 4,75).*

### Hoofdgerecht

#### PARELHOEN

*Langzaam gegaarde parelhoen met truffelsaus, paddenstoelen, pappardelle en Pecorino.*

#### RENDANG VAN SPITSKOOL

*Heerlijke vegetarische variant op traditionele rendang, met een crème van pinda en ketjap.*

#### ZEEDUIVELWANGEN

*Zeeduivelwang zacht gegaard in bruine boter, met een groene curry en pompoenrisotto.*

### Nagerecht

#### APPEL CRUMBLE

*Warm geserveerde crumble met gekarameliseerde appel. Bolletje vanille ijs bij de crumble?*

#### DAME BLANCHE

*Vanille-ijs, slagroom en apart geserveerde chocoladesaus.*

#### PISTACHE TIRAMISU

*Mokka-merengue met dulce de leche-ijs, kataifi-crunch en pure chocolade.*

**HEEFT U EEN ALLERGIE?** Meld het ons!