

OST bar & kitchen

sectie c

LUNCH

#rode linzensoep met kokos, paprika, yoghurt en verse kruiden	€ 5,0
#huisgemaakte paté met pruimen, kastanjes en Pineau de Charentes op zuurdesembrood van dagbakker040 met madeira-uienchutney	€ 8,0
#truffelkaas van boerderij Hoefhuys (Genderen) op zuurdesembrood van dagbakker040 met creme van kastanjes	€ 8,0
#shakshouka zacht gegaard eitje in licht pikante tomaten-groentensaus	€ 7,0

WIJNTIPS

IN D'N OVEN

#kip adobo - kip klaargemaakt naar een Filipijns recept met laurier, soja en zwarte peper, met wilde kerrierijst en huisgemaakte atjar	€ 12,5
#famers pie - Een rijk gevulde groenten taart in de Engelse stijl, met prei, wortel en verschillende knolsoorten, gearneerd met jonge, oude en Parmezaanse kaas.	

HAPPEN

#huisgemaakte lichtgerookte hoemoes met flatbread met krokante paddenstoelen en paprika-olie	€ 7,5	
#kroketjes (per stuk) keuze uit oesterzwam, gamba, blauwe-kaas-spinazie of chorizo	€ 1,0	
#kaas van Jokkmokk 4 kazen met druiven, uienchutney en toast	€ 9,5	PINEAU DE CHARENTES
#charcuterie huisgemaakte paté en eendenrillette, spaanse worst en serranoham	€ 12,5	MILENRAMA
#groenten om te delen ingemaakte, geconfijte en zoetzure groenten, dadel- pistacheballetjes, muhummara en toast	€ 11,5	CASSAGNOLES
#gepofte rode en gele biet biet, peer, geroosterde walnoot, crème van Aurelie-geitenkaas, krent van kerstomaat en PX sherryazijn	€ 8,5	
#falafel met flatbread falafel van kikkererwt, spinazie en aubergine (5) met yoghurt-muntsaus	€ 8,5	
#calamaris gefrituurde inktvisringen (7) met citroendragonmayonaise	€ 9,0	IS THIS IT gr. Veltl.
#huisgemaarineerde olijven	€ 4,0	
#gerookte amandelen	€ 5,5	

HOOFD

#knolselderiesteak sous vide gegaard, gegrild met gebrande groentensaus met madeira, mousseline & gegrilde groenten	€ 15,5	HEMINA WHITE
#stifado van kalbswang sous vide gegaard met meloesuitjes, mousseline & gegrilde groenten	€ 18,5	PUR C

ERBIJ

#zuurdesembrood met gezouten boter en olijfolie	€ 4,5
#frietten met citroen-dragonmayonaise & aioli	€ 3,5
#polenta-parmigiano-vingers & aioli	€ 4,0

ZOET

#Pasteis de nata	€ 2,8
#Amandeltaart	€ 3,5
#Pecanpompenecake met vanille-ijs (2 pers)	€ 11,0