

DINER

Bunk



Elk van onze lokale en seizoensgebonden gerechten wordt met liefde bereid, gebruikmakend van traditionele methoden met de nadruk op groenten.

BITES

Gegrild brood toast 8.50

Pico de gallo | zwarte bonen | cheddar

Spinazie guacamole 10

Tortilla's | burrata | gedroogde tomaten

VOORGERECHTEN OM TE DELEN

Geroosterde paprika 12.50

Yoghurt dip | komkommer | flat bread

Venkel en rabarber 11.50

Ingelegde bloemkool | Kalamata olijven | munt
Vegan possible

Courgette carpaccio 11

Druiven | pijnboompitten | frambozen
vinaigrette | oude kaas
Vegan mogelijk

Pompoen hummus 12.50

Limoen yoghurt | pistache | buikspek

Prei en oude kaas kroketjes 13.50

Aubergine aioli

Escabeche van seizoensgroenten 13

Gerookte makreel

Marine lasagna 13.50

Zeesla | gefrituurde kappertjes |
Hollandse garnalen

Gestoofde prei 13

Mosterd vinaigrette | hazelnoot | gepocheerd ei

Gerookte ham brioche 10

Zuurkool | zwarte knoflook aioli |
lente-ui



HOOFDGERECHTEN

Gegrilde bloemkool 22

Prei | bospaddestoelen | kikkererwten

Gestoofde short-rib +4.50

Wortel stoof 22

Rundvlees | knoflookyoghurt |

geroosterde wortel

Gnocchi met geroosterde

groenten jus 22.50

Rode biet | salieboter | wilde paddenstoelen

Gegrilde bavette +4 | Vegan mogelijk

Vangst van de dag 24.50

Zoete aardappel | knoflookroomsaus | miso

Geroosterde courgette 22.50

Za'atar | labneh | tabouleh

Daily special 19

Vraag ons restaurant team naar de specialiteit van de dag

KAAS

Selectie van Nederlandse kazen 14

Vijgen en notenbrood | jam

Cheesecake 8.50

Met een vleugje blauwe kaas | vijgenjam



DESSERTS

Chocolade & olijfolie 10

Boterkoekje | zout

Melk brûlée 11

Toffee | melk ijs


Honing & mais 11

Vanillesaus | rood fruit | honingraat |
popcorn ijs

Chia panna cotta 10

Kersen | vegan vanille-ijs |
quinoa crunch
Vegan

Allergisch voor bijvoorbeeld gluten of mensen? Laat het ons gewoon weten.

 *Wij houden van plastic als het om betalingen gaat*

