



**Gegoede plattelandskeuken
voor lunch en diner**

VOOR

- Venkel-radijssalade, met citrusdressing, feta & notenkruim 14
- Gemarineerde zalm, gekonfijte rode ui, geroosterde venkel 17
- Vitello tonnato; kalfssukade met tonijnmayonaise 18
- Parmaham met geroosterde pompoen, hazelnoot 18
- Kippenleverparfait, gegrild brood 13
- Tot 17.00: Tosti met taleggio, bladgroente, met of zonder Südtiroler speck 12,50

HOOFD

- Bal gehakt met spicy rozijnen, brood 11
- Venkelworst, witlof, cavolo nero en jus 15
- Vier gegrilde groenten van het seizoen, salsa verde 18
- Polenta met tomaat, cavolo nero, paddenstoelen & taleggio 25
- Runderstoof met gegrilde prei & bietjes 24,50
- Geroosterde kippenpoot met witte bonen, chorizo & spitskool 23
- Kabeljauw, in boter gebakken met garnalenjus & spinazie 26,50
- Bij; Geroosterde aardappels met knoflook & rozemarijn 8,50
- Bij; Gemengde salade 8,50

EVENTS @ LANDGOED RORIK

26 april, 15:00-18:00 Open Dag bij De Groente Amsterdammer.
Meelopen met het farm-to-table proces op Landgoed Rorik, onder begeleiding van boer Kasper, aanmelden en volledig programma via agenda op landgoedrorik.nl (gratis)

va. 5 mei, elke week: Bistro open op dinsdag voor lunch en diner

7 mei, 18:00 Film in de Barn:
Claude Berri: Jean de Florette (1986)
Inclusief boerenbord + cider : 28,50

LEKKER KLEIN

- Brood met olie 6
- Olijven 6
- Warme noten, salie, knoflook 9,50
- Haverhoutkoek voor bij de koffie 3,50

NA

- Salted butterscotch pot de crème, crème fraîche 9
- Amandeltaart met crème fraîche & peer 10
- Vieux Garçons; pruimen op Armagnac met meringue 8,50
- Hangop met geconfijte mandarijn & bloedsinaasappel 10
- Gerijpte kazen, van Kef 16