



**Diner informeel: vanuit ons Smoker-huis bereid op onze authentiek Oklahoma Smoker Joe en een Battle-box:** Het geheel informeel maar aantrekkelijk gepresenteerd op mooie planken en schalen.

Vooraf (lopend): Mediterraan brood met baba ganoush en bietendip, crudités en tomaatjes

Eventueel uit te breiden met twee kaassoorten Neufchatel en Manchego (+2,00)

En uit onze **houtoven** (in de tuin) '2 soorten flammkuchen' met crème fraiche en courgette en met groene asperge en Taleggio

**Aan tafel:** door jullie 3 keuzes te maken (de gasten hoeven dus niet tevoren te kiezen):

-Spies van **Halloumi** omwikkeld met courgette op een bodem van tomaatjes en knoflook

-**Couscous** met verse munt, zongedroogde tomaatjes en mozzarella

-**Ravioli** gevuld met ricotta en spinazie. Tomaat en rucola

-Krokante steak van pittige **bloemkool** met frisse yoghurt en limoen

Bijgerechten (alle 3): Gepofte aardappel met crème fraiche en groene kruiden en zeezout (V)

Quinoa met geroosterde groenten uit de oven

Groene salade van het seizoen met frisse dressing

Tot slot een aantal kleine dessertjes van het seizoen (jullie kiezen er weer 3)

-**Citroenmousse** op bodempje van kandij-kruim met pistache en framboos

-Mousse van bittere **chocolade** met zachte fudge

-**Crème brûlée**, de klassieke

-**Hangop** met verse munt en rabarber

-**Sorbetijs** van framboos met viooltjes

menu 47,50

Avondhappen

Oude Rotterdamse **brokkelkaas** met appel-dadelstroop, boerenbrood met 2 tapenades en aiolie,  
**Amsterdamse uien** en **nootjes** 12,50

Eventueel uit te breiden met onze heerlijke **bitterballen van vegetarische ragout** + 3,50

En natuurlijk, indien gewenst, 's avonds onze Oklahoma Smoker Joe weer 'opstoken' voor een goede **midnightsnack** in de vorm van vegetarische hotdogs, goede gegrilde en gerookte worsten op een Frans briochebroodje met naar wens samen te stellen garnituur van zuurkool, relish van augurk, uitjes, mosterd en 'Pitmaster'-tomatensaus + 6,50