

Menu

Gashouder menu (v) 35

Voor- en hoofdgerecht & koffie binnen één uur



Voorgerechten

Kabeljauw, topinamboer crème, topinamboer chips, gebrande venkel, kervel, gerookte citroen dressing 12,50

1000 layer aardappel, harissa hangop, gezouten citroen salsa, dukkah 11

Geroosterde spitskool, XO saus, gepofte knoflook soubise, zoetzure spitskool (vegan) 12

Seizoens 'zero waste' soep, knoflook croutons, bieslookolie 10

Hoofdgerechten

Indiase aardappel, gebrande bloemkool crème, geroosterde bloemkool, yoghurt dressing, cashew, korianderolie 17

Short rib, laurierjus, chimichurri, cornbread, zoete aardappelcrème, zoete aardappelchips 24,50

Gepofte knolselderij, knolselderij crème, gefermenteerde knolselderij, ceps beurre blanc, peterselie olie, hazelnoot, zoetzure shiitake (vegan) 17,50

Gebakken kippenborst, pompoencrème, gebrande pompoen, zoetzure pompoen, anijs paddestoelen, steranijs jus, gepofte rijst 21

Caesarsalade, knoflook croutons, ansjovis, parmezaan 13

Nagerechten

Worteltaart, speculaas mousse, notenbroodkrokant, stoofperengel, sinaasappel roomijs, hazelnoot 11

Vanille crème brûlée 11,50

Kaas, notenbrood, vijgen compote 14,50

Kids

Frietje, gebakken kipfilet, rauwkost 9

Kaas tosti 4,50

Sides

Brood & kruidenboter 5

Friet & mayonaise 7

Loaded fries, truffelmayo, parmezaan 12

Seizoenssalade 8

Duurzaam

Bij Bar Kantoor werken we zo duurzaam mogelijk. Zo gebruiken we geen gas en bestaat onze inrichting uit tweedehandse of gerecyclede meubels. Onze chefs koken met de seizoenen mee, met puur biologische producten. Die hebben een officieel keurmerk, of komen van kleinere lokale bedrijven die hun producten met liefde en op duurzame wijze maken.

Zero waste

Onze producten zijn zorgvuldig gekozen en te mooi om weg te gooien. Dus dat doen we ook niet! Zo verwerken we schillen, afsnijdsels en andere resten weer in gerechten, zoals in de zero waste soep, de jus en een lekkere pompoen crème.

Mocht u allergieën hebben, vraag naar de allergenen kaart.

Menu

Gashouder menu (v) 35

Starter, main & coffee within one hour



Starters

Cod, topinambur cream, topinambur chips, roasted fennel, chervil, smoked lemon dressing 12,50

1000 layer potato, harissa yogurt, salted lemon salsa, duqqa 11

Roasted pointed cabbage, XO sauce, puffed garlic soubise, sweet and sour pointed cabbage (vegan) 12

Seasonal 'zero waste' soup, garlic croutons, chive oil 10

Mains

Indian potato, roasted cauliflower cream, roasted cauliflower, yogurt dressing, cashew, cilantro oil 17

Short rib, bay leaf gravy, chimichurri, cornbread, sweet potato cream, sweet potato chips 24,50

Roasted celeriac, celeriac cream, fermented celeriac, cepes beurre blanc, parsley oil, hazelnut, sweet and sour shiitake (vegan) 17,50

Baked chicken breast, pumpkin cream, roasted pumpkin, sweet and sour pumpkin, anise mushrooms, star anise gravy, puffed rice 21

Caesar salad, garlic croutons, anchovies, parmesan 13

Sweets

Carrot cake, speculaas mousse, nut bread crisp, poached pear gel, orange ice cream, hazelnut 11

Vanilla crème brûlée 11,50

Cheese, nut bread, fig compote 14,50

Kids

French fries, baked chicken breast, raw veggies 9

Grilled cheese sandwich 4,50

Sides

Bread & herb butter 5

Fries & mayonnaise 7

Loaded fries, truffle mayo, parmesan 12

Seasonal salad 8

Sustainable

At Bar Kantoor, we work as sustainably as possible. For example, we use no gas and our furnishings consist of second-hand or recycled furniture. Our chefs cook with the seasons, using purely organic products. These have an official seal of approval, or come from smaller local businesses that make their products with love and in a sustainable way.

Zero waste

Our products are carefully chosen and too good to throw away. So we don't either! So we incorporate peels, trimmings and other leftovers back into dishes, such as in the zero waste soup, gravy and a delicious pumpkin cream.

In case of any allergies, ask for the allergy and intolerance sheet.