

POP-UP

HARMSEN

RESTAURANT - CAFÉ

VOORGERECHTEN

Soep van de dag (zie bord) 7.75

Gepofte bietjes met ingelegde ui, hangop van geitenyoghurt en amandelen 12.50

Gua Bao met pulled pork, zoetzuur en kimchi-mayonaise 12.50

Linguine met vongole, koriander, chili en tomaat

Als voorgerecht 12.50

Als hoofdgerecht 22.50

Oesters van Île de Ré (per stuk) 3.00

Blikje sardines van La belle-iloise, geserveerd met gegrild brood en cornichons.

Diverse keuzes 9.75

HOOFDGERECHTEN

Visgerecht van de dag (dagprijs)

Vleesgerecht van de dag (dagprijs)

Veluwse hertenbiefstukjes met spruitjes en rode wijnjus 24.50

Legume pressé : vegetarische groententaart met taleggio 21.50

DESSERTS

Dessert van de dag 8.50

IJs van Nelis, bekroond met nationale en internationale prijzen 8.50

Huisgemaakte slagroomtruffel, per stuk 3.00

Kaasplankje van Fromagerie Abraham Kef onze leverancier van exclusieve kazen 12.95

Boer Maarten Biologische kaas uit Friesland

Horstbrande Schapenkaas Licht zoetig met nootachtige amandeltonen

Coulommiers de Tradition Het kleine dikke broertje van de Brie

Pont L'évêque de L'atelier Roodflora kaas uit Calvados

Fourme D'ambert Smeuige en zilte kaas uit de Auvergne

Theatermenu 32,50

Wilt u een salade bij het hoofdgerecht? Wij maken het graag voor u!

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Olaf Harmsen werkt alleen met dagverse producten. Alles wordt in eigen keuken bereid.

Wij prefereren contante of pinbetalingen.

POP-UP

HARMSEN

RESTAURANT - CAFÉ

STARTERS

Soup of the day (see blackboard) 7.75

Puffed beets with pickled onion, curd of goat yoghurt and almonds 12.50

Gua Bao with pulled pork, sweet-and-sour and kimchi mayonnaise 12.50

Linguine with vongole, coriander, chili pepper and tomato

As a starter 12.50

As a main course 22.50

Oysters from Île de Ré (a piece) 3.00

Canned sardines from La belle-iloise, served with grilled bread and pickles

Various choices 9.75

MAIN COURSES

Fish dish of the day (daily price)

Meat dish of the day (daily price)

Venison steaks with Brussels sprouts and red wine gravy 24.50

Legume pressé : vegetarian vegetable pie with taleggio 21.50

DESSERTS

Dessert of the day 8,50

Ice cream from Nelis, awarded with national and international prizes 8.50

Homemade cream truffle, each 3.00

Fromagerie Abraham Kef's cheese platter, our supplier of exclusive cheeses 12.95

Boer Maarten Organic cheese from Friesland

Horstbrande Sheep's cheese Slightly sweet with nutty almond tones

Coulommiers de Tradition Fat little brother of the Brie

Pont L'éveque de L'atelier Red flora cheese from Calvados

Fourme D'ambert Creamy and salty cheese from Auvergne

Theatre menu 32,50

If you would like salad with your main course, we will gladly make it for you.

Do you have allergies? Let us know!

Olaf Harmsen only works with the freshest products available. Everything is homemade.

We prefer cash or pin payments.