

Boot013 menukaart

Starters

Broodplankje

Plukbrood met huisgemaakte kruidenboter en olijfolie.

6,95

Olijven

Olijven gemarineerd met knoflook en kruiden.

4,50

Voorgerechten

Tomatensoep

Verse tomatensoep afgemaakt met olijfolie en cress.

6,90

Paprikasoep

Rijke soep van gegrilde paprika's bereid op de Big Green Egg.

6,90

Carpaccio

Carpaccio met truffelmayo, pijnboompitten, krokantje en parmezaanse kaas.

13,95

Vitello tonato 013

Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijn, rode ui compote en kappertjes.

11,50

Zalm

Huisgerookte zalm met zoetzure groenten, krokantje en cress.

11,50

Geitenkaas

Gekarameliseerde geitenkaas met roggekruid, notenmix en rode ui compote.

10,50

Caprese

Gemarineerde tomaat, buffel mozzarella en huisgemaakte pesto.

12,50

Artisjok met een salsa verde

Artisjok, salsa verde, parmezaan en knoflookbrood.

12,50

Boot013 menukaart

Hoofdgerechten

Entrecote (200g)

Entrecote gegrild op de Big Green Egg met seizoensgroenten en huisgemaakte chimichurri. **22,50**

Ribeye

Ribeye gegrild op de Big Green Egg met seizoensgroenten en een kruidenzout melange. **22,50**

Châteaubriand (2 personen)

Ossenhaas bereid op de Big Green Egg met seizoensgroenten en rode wijn saus.
De ossenhaas wordt voor u aan tafel getrancheerd. **p.p 26,50**

Kip 013

Kip low and slow gegaard op de Big Green Egg met gedroogde abrikoos, notenmix, pastrami en kaas. **20,50**

Boot Burger 013 (200g)

Sappige hamburger gegrild op de Big Green Egg met pickled onions, truffelmayo en jonge kaas. **19,50**

Zalm

Zalm bereid op de Big Green Egg met seizoensgroenten, furikake en citroen. **23,50**

Val dieu

Val dieu uit de Big Green Egg met notenmix, krokantjes, seizoensgroenten en honing. **19,50**

Confit canard

Gekonfijte eend met gemarineerde sinaasappel en truffeljus. **24,00**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet*. Supplement salade **2,00** / friet **1,50**.

Boot013 menukaart

Desserts

Crème brûlée

Huisgemaakt, gekarameliseerd en atsina cress.

7,50

Chocolademousse

Huisgemaakte chocolademousse met Baileys schuim en Bastogne kruim.

7,50

Affogato 013

Vanille ijs met caramelsaus, zeezout en espresso met licor 43.

7,50

Limoncello taart

Huisgemaakt, brosse bodem en een frisse limoncello twist.

7,50

Tiramisu Boot-013

Laat u verassen!

7,50

Scropino

Citroen, ijs, limoncello en prosecco.

8,00

Kaasplankje

3 verschillende kazen geserveerd met vijgenbrood, balsamico en noten.

9,50