

# MENU

## 3-GANGEN MENU 29,50

### Voorgerecht

- 1 Ceviche van makreel, biet & soyavinaigrette 10,-
- 2 Amandelkaas, venkel, olijfolie bergamot & honing 9,-
- 3 Paté van Brandt & Levie, met een Hollandse mostarda & een salade van lofsoorten 9,-

### Hoofdgerecht

- 4 Gebrande en zacht gegaarde schelvis met spinazie, paddenstoelen, linzen & beurre rouge 16,-
- 5 Gebraseerde doorgeschoten ui met gekonfijte aardappel & gekarameliseerde worteljus 14,-
- 6 Hollandse melkgeit met sinaasappel, olijf & snijbiet 16,-
- 7 Spelt, gebraseerde vleeskoolrabi, geitenhangop & hazelnoten 14,-

### Nagerecht

- 8 Panna cotta met citroen & basilicum sorbet 8,-
- 9 Gezouten karamel, gebrande pinda's, fudge & cacao 8,-

FOOD  
FILM  
FESTIVAL



BIOSCOOP CAFE RESTAURANT CLUB  
STUDIO/K

# WELKOM

Welkom in het Food Film Festival Restaurant, dat mede mogelijk wordt gemaakt door het grote team VRIJWILLIGERS en onze PARTNERS. Alle ingrediënten zijn met zorg uitgezocht en met liefde bereid.

Bij elk gerecht schenken we een bijpassende wijn geselecteerd in samenwerking met JASPER VAN DEN HOOGEN, sommelier van restaurant BRIDGES. De nummers van de gerechten en de wijnen komen overeen. Na het diner kan je voor koffie en thee terecht bij de bar.

#### foodpartners

Kuijper & Honselaar · Vlaamsch Broodhuys ·  
Willem&Drees · Lindenhoff · Goede Vissers ·  
Brandt & Levie · Koppert Cress · De Krat · Nature & More Bocca ·  
Coffee · Vanilla Venture · Jan van As · De Kweker ·  
Estafette · geitenvlees.com · Kwast Wijnkopers ·  
Vleck Wijnen · Pieksman Wijnimport

#### hoofdpartners

POWERED BY  
GRÖW Oxfam Novib



Rabobank

jamie  
magazine

# WIJN



## Voorgerecht

- 1 Riesling Grand Cru Steinert, Pierre Paul Zink, Frankrijk, WIT 5,-
- 2 Pinot Gris Réserve, Gustav Lorentz-Bergheim, Frankrijk, WIT 5,-
- 3 Cabernet Franc, Delaire Graff Estate, Zuid-Afrika, ROSE 9,-

## HELE FLES 25,-

### Hoofdgerecht

- 4 Chirouble, Christophe Pacalet, Frankrijk, ROOD 5,-
- 5 Zatte, Brouwerij 't IJ, Amsterdam, BIER 3,50
- 6 Famiglia Malbec, Bianchi Estate, Argentinië, ROOD 5,-
- 7 Chinon, Les Roches – Lenoir, Frankrijk, ROOD 5,-

## HELE FLES 25,-

### Nagerecht

- 8 Semillon Late Harvest, Colchagua Valley, Chili, DESSERT 6,-
- 9 Rivesaltes Ambre, Domaine Des Chênes, Frankrijk, DESSERT 6,-

## HUISWIJN

- Sauvignon Blanc d'OC, Frankrijk, WIT 4,-  
Valencia, Monastrell, Spanje, ROOD 4,-  
Valencia, Monastrell, Spanje, ROSE 4,-

## FLES HUISWIJN 20,-