



Menukaart

- **Zachtgegaarde prei met bulgur en ramesco** 8.5
(vegan) van de bbq, bulgur is een graan en romesco een Catalaanse amandeltapenade. dit gerechtje is geïnspireerd op de Spaanse calçots en er hoort een glaasje (eigenlijk kannetje) rode wijn bij

- **Oeuf cocotte met snijbiet en taleggio** 13.5
Frans ovengerechtje met een ei, veel groente en room. Minder traditioneel: taleggio, een roodschimmelkaas uit Italië

- **Steak tartare classic** 14.5
handgesneden diamanthaas, rauw genieten

In de avond van 17:00 tot 21:00

- **Malfatti met pangrattato, ingelegde koolrabi en een salie beurre blanc** 21
een 'mal gefabriceerde gnocchi', pangrattato is parmezaan uit de de armeluiskeuken en beurre blanc is weer een rijke botersaus uit Frankrijk

- **Saffraanrisotto met gamba's van de plancha, gestoofde venkel en limoen** 22.5
specialiteit vd chef

- **Coquelet, lentepuree, romaine sla en verstevigde jus met groene peper** 23.5
een half haantje, verstevigd is met jus de veau

- **Voor de kinderen: bordje pasta** 7.5
met huisgemaakte tomatensaus

Toe

- **Affogato met de beste espresso van Arc en een bolletje vanille ijs** 7

- **Rabarber crumble** 7

- **Pannacotta met aardbeien en roze peper** 9

- **Diverse kazen (voor 2p, 3 soorten, 120gr)** 11
(de beste soorten uit onze deli)

Al onze gerechten worden bereid in onze eigen keuken. Bij allergieën vraag de chef

Open op woensdag tot en met zaterdag van 08:30 tot 22:00. Keuken gesloten vanaf 21:00. Op zondag geopend van 11:00 tot 17:00

In de middag van 11:00 tot 14:00

voor de lunch

Verse pita's:

deze zijn lactosevrij en worden op de bakplaat afgebakken (we hebben ook glutenvrij brood)

- **Mortadella, tomaat, beluga linzen, rode ui pickle en prei relish** 12

- **Bobby's makreelrilette, biet, komkommerlinten, boekweit en dille-mierikswortel mayo** 13.5

- **Huisgemaakte baba ganoush, rode kool, amba en dukkah (vegan)** 10

- **Voor de kinderen, pita met kaas** 4.5

In de middag na 14:00

om te borrelen of gewoon om je tafel mee vol te gooien. Ook te combineren met het diner (tot 21:00)

- **Charcuterie (voor 2p, 3 soorten, 80/100gr)** 10
de beste (en variërende) soorten uit onze deli

- **Diverse kazen (voor 2p, 3 soorten, 120gr)** 11
de beste (en variërende) soorten uit onze deli

- **Oesters (per drie) (eentje extra? dat kan!)** 15
lers Tia Maraa:, dik, vol kruidig en zoet... absolute wereldtop van Zilt en Zalig!

- **Zuurdesembrood (2 dikke sneden)** 3
van de beste bakker in Culemborg: KRUIJM

- **Kippenlevermousse de favo van de chef** +5

- **Beurre de Paris kruidenboter met ansjovis** +4

- **Paprikaboter met gerookte paprika en chili** +3

- **Huisgemaakte prei-olie vegan** +2

- **Gravad lax** 13.5
gele en rode biet, mosterdzaad, gepekelde ui (huisgemaakt), msc zalm, met dille

- **Escargots (per half dozijn)** 12
heel ouderwets in kruidenboter om te dippen. Een favo van zowel Vera (vrouw vd chef) als Maarten die ze zelfs thuis heeft "gekweekt?"

- **Ceviche van schelvis** 13
een visgerechtje uit Peru: in zuur gegaarde vis, geserveerd met gepofte zoete aardappel en mais. Schelvis is een topvisje, verantwoord en smakelijk.

- **Pulpo, aardappel en zwarte rouille** 11.5
kleine 'muskus' octopusjes: populair in alle landen aan de Middellandse Zee, rouille is een soort aioli met aardappel en deze is zwart van de inkt.