

DE HELE DAG

Nacho's

Rembrandt Nacho's

Krokante nacho's beladen met onze signante Rembrandt-kippendijmix, sambalmayo, smeug gesmolten kaas, verse guacamole en romige crème fraîche 13

Nacho's

Krokante nacho's met guacamole, crème fraîche, jalapeño's, tomaat, rode ui en gesmolten kaas 10

Bites

Venkelworst van Slagerij Spaans

Sappig van binnen, met een knapperig korstje uit de pan. Geserveerd met onze smeuge mosterdmayo 7

Crispy Chicken

6 stuks knapperig uit de oven 9

Brood & Roomboter

Vers gebakken brood met Romige roomboter 7

Feta Roza's uit de oven

6 stuks met chili. lekker knapperig uit de oven 9

Vlammetjes

6 stuks met chili uit de oven 9

Bourgondische Bitterballen

6 stuks met mosterdmayonaise 9

Quesadillas

Rembrandt

Krokant gebakken tortilla gevuld met onze signature pulled chicken, sambalmayo, rode ui, paprika en smeug gesmolten kaas. Met verse rucola 12

Tuna Melt

Tonijnsalade met kappertjes, rode ui, zongedroogde tomaat, gesmolten kaas en rucola 12

Brie van 't Kaaslokaal

Warme roombrie van 't Kaaslokaal met parmaham, walnoten, honing en rucola in een krokant gebakken tortilla 12

Truffel

Gemarineerde kastanjechampignons met truffelcrème, rucola en gesmolten kaas 12

Bao buns

Pulled Chicken

2 Zacht gestoomd broodjes gevuld met sappige pulled chicken in hoisin, knapperige rode kool, bosui en licht pikante chillimayo 14

Crispy Root Rizzler

2 Zacht gestoomde broodjes met knapperige pastinaak, zoet zure rode kool en chillimayo 14

BORREL

do t/m za vanaf 17:00 uur

Shared dining

Tuna Tataki

Kort gegrilde tonijn in knapperige furikake. Met soja-mayo, zoete unagi en een squeeze limoen. 16

Tuna Ceviche Cocktail

Verse tonijn gemarineerd in limoen met rijpe mango, rode ui, serranopeper en verse koriander. Geserveerd in een cocktailglas met krokante toastjes. 16

Steak Tartaar

Ambachtelijke steak tartaar met grove mosterdmayo, een kick van tabasco en worcestersaus, cornichons en zilveruitjes. Klein 100gr 14 / Groot 200gr 22

Burrata Stracciatella

Romige burrata met perzik, verse basilicum, balsamico en extra vierge olijfolie. 14

Maak het extra lekker met Parmaham +3.5

Black Tiger Garnalen

Uit de oven met bosui, crispy chilli-olie en aioli. 14

Pinsa's

Burrata en Parmaham

Krokante pinsa met romige burrata, Parmaham, zongerijpte tomaatjes, balsamico en geroosterde pijnboompitten. 16

Tonijnsalade

Krokante pinsa met smeūige tonijnsalade 15

Slagerij Spaans

Picanha

Mals staartstuk, minimaal 200 gram. Prachtig gegrild, vol van smaak. 20

Kies je saus:

Peperroomsaus romig met een bite van zwarte peper

Gorgonzolasaus smeug en onweerstaanbaar rijk

Teriyaki stijl, zoet, umami en knapperige sesam

Borrelplank

Borrelplank

Een goedgevulde borrelplank met een mix van warme en koude hapjes van onze borrelkaart. 19 **Ook geheel vega mogelijk**

Grote Borrelplank

Met een groep of gewoon zin in alles? Deze plank is royaal gevuld met van alles wat. 35 **Ook geheel vega mogelijk**

Kaasplank van 't Kaaslokaal

4 Verschillen kazen van 't Kaaslokaal met Stroop en getoast brood 15
