



# Buskens

## Tafeltje Buskens

€ 15

Smokehouse amandelen en geroosterde tuinbonen  
Radijsjes met mieriksworteldip  
Stolwijker kaas  
Geroosterde padronpepers met vinaigrette en feta  
Olijven met pit  
Charcuterie en paddenstoelen-pickles  
Skordalia met basilicum, sesam en tomaat  
Crostini

## Buskens Bites

Oesters naturel met citroen, sjalot en merlot-azijn	€ 3,5 st. /	€ 19,5 zes st.
Bloody Mary Oyster	€ 3,75 st. /	€ 21 zes st.
Olijven met pit		€ 4
Brood met skordalia, tomaat en basilicum		€ 5,5
Twee garnalenkroketjes met rouille		€ 9
Zes kalfsbitterballen met grove mosterdmayonaise		€ 9
Zes bitterballen van vegetarisch draadjesvlees met paddenstoelenketchup		€ 9
Charcuterie: 'terrine maison' met fuet met zwarte peper, Iberico ham, mortadella, toast, cornichons en walnoot		€ 16
Bruschetta met doe-het-zelf-sardines, kruidenzout en mayonaise met ingelegde citroen en mierikswortel		€ 12,5
Bruschetta met bloemkool, pinda, misocrème en bloedsinaasappel		€ 9 drie st.
Kreeftensoep en een bruschetta met Hollandse garnalen		€ 11
Tostada met sashimi-tonijn, sesam, soja, limoen en mayonaise met sake		€ 11
'Papardelle con salsiccia,' met beukenzwammen en platte peterselie		€ 11

## Gerechten

Kabeljauw met aardpeer, zeevenkel, gumbava-limoen en saus met gember	€ 19,5
Schorseneerbeignets met amandel, gekonfijte tomaat en basilicum	€ 18,5
Lamsfilet met aubergine, romesco, granaatappel en jus met munt	€ 21 / XL 31

*De gerechten worden geserveerd met gesneden stokbrood. Voor de liefhebbers serveren we voor € 3,50 aardappelgratin.*

## Nagerechten

Kaas-assortiment met bleekselderij, kletzenbrood en membrillo	€ 13,5
Worteltaart met kaffir, honeycomb en yoghurt	€ 9
Petit sorbet du jour	€ 4
Huisgemaakte macaron met kardemom en chocoladetruffel	€ 2,5

## Menu chef's choice

3 gangen - voorgerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 37,50
4 gangen - voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   nagerecht	€ 47,50
5 gangen - voorgerecht   tussengerecht   hoofdgerecht   kaas   nagerecht	€ 57,50

*Bij 3 en 4 gangenmenu's kaas in plaats van een zoet dessert: \* € 3,50 supplement*

De open wijnen passen bij de gerechten. We stellen graag een arrangement samen dat afgestemd is op het menu.

We doen ons best om rekening te houden met diëten en allergieën en dat lukt het beste wanneer je dit minimaal een dag voor je komt kenbaar maakt. Echter, onze gerechten worden gemaakt in één productieruimte en kunnen daarom sporen bevatten van alle allergenen.