

— CAFÉ — DE SLAGER

SINDS 2018



ZAANDIJK

ENTRÉE

Oesters, per stuk met sjalot en rode wijnazijn	3,80
Sardines op brioche met gezouten boter en tomatensalsa	12,50
Witlofsalade met sinaasappel en walnoot <u>V</u>	11,50
Steak tartaar met kwartelei, cornichons en knoflooktoast	15,50
Soft-shell krab met little gem en avocadocrème	15,50
Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en pesto	14,50
Gerookte zalm met toast en mierikswortelmayonaise	14,50
Eendenrillette met cornichons, mosterd en toast	15,50

ENTREMETS

Soep van de week	10,50
Zaanse mosterdsoep met gerookte zalm en croutons (vega optioneel)	11,00

PLATS PRINCIPAUX

Ravioli met pompoen en tomaten-basilicumsaus <u>V</u>	19,50
Lasagne met aubergine en courgette <u>V</u>	19,50
Gamba's met knoflookmayonaise en friet	24,50
Rogvleugel met schorseneren en beurre blanc	24,50
Zalmfilet met pasta pesto	25,50
Zaanse mosterdburger met bacon, tomaat, augurk en kaas	18,50
Dubbel (200 gr)	22,50
Steak frites met spek, champignons, uien en kruidenboter	27,50
Hertenbiefstuk met aardappelpuree, wortel en rode wijnjus	27,50
Bavette met seizoensgroente, frites en pepersaus	26,50
Gekonfijte eendenbout met aardappelpuree, wortel, schorseneren en vijgenjus	26,50

DESSERTS

Crème brûlée	9,50
Affogato, pistache-ijs met espresso / likeur naar keuze	7,50 / 12,00
Taart van de dag	9,50
Chocolademousse met vanillecrème en karamel	9,50
Dame blanche met vanille-ijs en chocoladesaus	9,50
Petit-Grand dessert: een selectie van desserts	14,50
Kaasplateau: selectie van kazen met dadelbrood en vijgenjam	14,50

Heeft u een voedselallergie? Laat het ons weten.

— CAFÉ — DE SLAGER

SINDS 2018



ZAANDIJK

ENGLISH MENU

STARTERS

Oysters, per piece with shallot and red wine vinegar	3.80
Sardines on brioche with salted butter and tomato salsa	12.50
Chicory salad with orange and walnut V	11.50
Steak tartare with quail egg, cornichons, and garlic toast	15.50
Soft-shell crab with little gem lettuce and avocado cream	15.50
Carpaccio with arugula, Parmesan cheese, and pesto	14.50
Smoked salmon with toast and horseradish mayonnaise	14.50
Duck rilette with cornichons, mustard, and toast	15.50

SOUPS

Soup of the week	10.50
Zaanse mustard soup with smoked salmon and croutons (vegetarian optional)	11.00

MAIN COURSES

Pumpkin ravioli with tomato-basil sauce V	19.50
Lasagna with eggplant and zucchini V	19.50
Prawns with garlic mayonnaise and fries	24.50
Skate wing with salsify and beurre blanc	24.50
Salmon fillet with pesto pasta	25.50
Zaanse mustard burger with bacon, tomato, pickle, and cheese	18.50
Double (200g)	22.50
Steak frites with bacon, mushrooms, onions, and herb butter	27.50
Venison steak with mashed potatoes, carrot, and red wine jus	27.50
Bavette with seasonal vegetables, fries, and pepper sauce	26.50
Confit duck leg with mashed potatoes, carrot, salsify, and fig jus	26.50

DESSERTS

Crème brûlée	9.50
Affogato, pistachio ice cream with espresso / liquor of your choice	7.50 / 12.00
Cake of the day	9.50
Chocolate mousse with vanilla cream and caramel	9.50
Dame blanche with vanilla ice cream and chocolate sauce	9.50
Petit-Grand dessert: a selection of desserts	14.50
Cheese platter: selection of cheeses with date bread and fig jam	14.50

Do you have a food allergy? Let us know.