

Voorgerechten

Carpaccio	11,50
van Baambrugs weiderund met rucola, pecorino, balsamico, cashewnoten en pijnboompittensalsa <i>Wijnsuggestie: een glas Elena Walch "Pinot Grigio" Alto Adige 7,00</i>	
Gekonfijte polderhoen	8,50
lauw warm geserveerd met eigenwij(s)ze coleslaw, cashewnoten, mango en dressing van granaatappelsap <i>Wijnsuggestie: een glas Lavila "Chardonnay" Coteaux du Languedoc 4,75</i>	
Millefeuille (veg.)	9,50
Gelaagde mousse van frisse geitenkaas tussen schotsen van gezoet filodeeg en compote van gele peer <i>Wijnsuggestie: een glas Tenuta Sant Antonio "Soave" Veneto 6,00</i>	
Gamba	12,50
krokant gebakken met Japans broodkruim, met salade van verse tuinkruiden en salsa van tropisch fruit <i>Wijnsuggestie: een glas Chateau du Hureau "Saumur" Loire 8,50</i>	
Gemarineerde zalm	10,50
Huisgemarineerd in karnemelk, zeezout, sinaasappel en dille, daarbij een fris zoetzuur van komkommer <i>Wijnsuggestie: PradoRey Rueda 5,50</i>	

Proeverij (te bestellen vanaf 2 personen)	prijs per persoon	14,50
Uitgebreide selectie van warme en koude voorgerechten, samengesteld door de chef <i>Wijnsuggestie: een glas La Tordera "Vino Frizzante" Treviso 5,50</i>		

Soepen

Italiaanse tomatensoep (veg.)	6,00
van rijpe Italiaanse pomodoritomaten met een grof garnituur van pijnboompitjes, noten en peterselie	
Aardappel-peer soep	7,00
Romige soep van aardpeer en aardappel, gearfumeerd met knoflook en smokey bacon	
Manhattan Clam Chowder	9,00
Een rijke soep van groenten, tomaat, kruiden en <u>clams</u> (venusschelpen)	

Salades

	small	large
Salade Teriyaki	9,50	14,50
Malse runderhaas van Baambrugse dikbil met lauwwarme noedels, paprika en peultjes op Oosterse wijze, geserveerd met Japanse soja-sesamdressing <i>Wijnsuggestie: Louis Jadot "Macon" Bourgogne 6,50</i>		
Salade van de Keizer	10,00	15,00
Klassiek; met gegrilde kip, Parmezaan, ansjovis, knoflookcrouton, gekonfijte tomaat, Romaanse sla en zwarte olijven <i>Wijnsuggestie: een glas Domaine Paul Prieur "Sancerre" Loire 8,00</i>		

Hoofdgerechten

Zalm	19,50
Kort gegrild met daarbij een risotto van parelgort en groene erwten, gemarineerde prei en beurre blanc <i>Wijnsuggestie: een glas Tenuta Sant Antonio "Soave" Veneto 6,00</i>	
Kabeljauw	21,50
Zacht gegaarde filet geserveerd op een garnituur van waspeen en roze radijs, overgoten met Dashi-bouillon <i>Wijnsuggestie: een glas Elena Walch "Pinot Grigio" Alto Adige 7,00</i>	
Sliptong	22,50
3 stuks, in de boter gebakken en geserveerd met een frisse citrusfruitboter, gemengde salade en frites <i>Wijnsuggestie: een glas Simonsig Estate "Chardonnay" Stellenbosch 6,50</i>	
Parmigiana (veg)	16,50
Mediterrane ovenschotel gemaakt van aubergine, tomaat, waterbuffelmozzarella met saus van pomodori <i>Wijnsuggestie: een glas Lavila "Chardonnay" Coteaux du Languedoc 4,75</i>	
Big Boathouse Burger	15,50
100% rundvlees (250 gr.), tomatenchutney, huisgemaakt zuur, sla, uiringen, kaas en crispy bacon <i>Wijnsuggestie: een glas Viu Manent "Carmenère" Colchagua Valley 5,00</i>	
Yakatori (veg)	17,50
Aziatische spies van portobello met sushi van rode linzen en zoetzuur van courgette en wortel <i>Wijnsuggestie: een glas Ramon Roqueta "Tempranillo Oaked" Catalunya 4,75</i>	
Saté	18,50
Huisgemarineerde saté van scharrelhoen, krokant gebakken met Japans broodkruim en kokosklapper <i>Wijnsuggestie: een glas J. Lohr Winery "Painter Bridge Zinfadel" California 6,00</i>	
Varkenshaas	19,50
Rosé gebraden met een crunch van knoflook en groene kruiden, zoete aardappel en saus van rode ui <i>Wijnsuggestie: Baron de Ley "Club Privado" Rioja 5,50</i>	
Surf en Turf	22,50
'Slow Cooked' kalfswang van Waterland Moerkalf met gamba, mousseline van koolraap en knoflookjus <i>Wijnsuggestie: een glas J. Lohr Winery "Painter Bridge Zinfadel" California 6,00</i>	

Steak & Frites

Gerijpte entrecôte van Hollands scharrelrund, geserveerd met BoatHouse steaksaus, gemengde salade en frites
Wijnsuggestie: Tenuta Sant Antonio "Valpolicella Ripasso" Veneto 8,00

Lady steak (200gr)	24,50
Sirloin steak (300gr)	29,50

Desserts

Pure chocolade	8,50
Bombe van purechocoladeparfait met Amarenensiroop en Oud Hollandse minthangop	
Crumble	7,50
Warm geserveerde rabarbercrumble met daarbij butterscotch en granité van limoen	
Bossche Bol	6,50
met een vulling van ambachtelijk vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus	
Cheesecake	8,00
Onze eigenwij(s)ze van sinaasappel met rumrozijnen, hazelnoot en amandel	
Ben & Jerry's	5,50
Cookie Dough, Chocolate Fudge Brownie, Chunky Monkey of Caramel Chew Chew	
American pancakes	7,00
warm geserveerd met bosbessen, maple syrup en kaneelroomijs	
Kaasplank "De Kaasmakerij" Almere-Haven	12,00
5 verschillende boerenkazen met veel zorg samengesteld door De Kaasmakerij	
Kaasplank met Taylors 10 years old Tawny port	16,50
Taylors 10 years old Tawny port, per glas	6,50