

# D'ARRÊT

RESTAURANT & BAR

## HUISGEMAAKTE FOCACCIA MET ZEEZOUT EN KOMIJN GESERVEERD MET BELEG NAAR KEUZE:

|   |       |   |      |
|---|-------|---|------|
| Gerookte ribeye met truffelmayonaise en parmezaanse kaas                | 10,5  | Klassieke Ceasar salade met ansjovis, Kippendij en croutons   | 14,8 |
| Gerookte zalm met dille crème fraîche                                   | 10,75 | Salade van biologische tomaatjes, Basilicum en gerookte mozzarella van de buffel farm uit Twente  | 14,8 |
| Biologische tomaat en gerookte mozzarella van de buffel farm uit Twente | 10,5  |   |      |
| Steak sandwich met bavette, Gebakken uien en boeren belegen kaas        | 14,9  | Poke bowl met tonijn, Edamame, Spicy mayonaise, Komkommer en nori chips   | 13,9 |
|   |       | Black Angus burger op brioche met krokant spek, Booij belegen kaas en augurken relish. Geserveerd met frietjes van Friethoes en dragonmayonaise | 16,5 |
|   |       | American pancakes met ananascompote, Witte chocolade crumble en kokos en limoen schuim  | 9,5  |
|   |       | Biologische verse friet van Friethoes uit Haarlem met dragonmayonaise   | 5,0  |

## PATISERIE

Dame blanche D'arrêt  
72%chocolade-Tahiti vanilleijs-Bladgoud-Crumble  
12.3

Sangria dessert  
Perzik-Rode wijn-Amandelcrème-Aardbei  
10.8

Fromagerie Kef  
Kaasselectie-Notenbrood-Kweepeer-Gedroogde druif  
14.5

Lemon meringue taartje  
Lemoncurd-Tartelette-Italiaans schuim  
5.75

Signature The Fallon taartje  
Onze versie van de Schwarzwalders kirsch  
5.75

Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten.  
Geef u allergie of dieetwens aan ons door en wij passen de gerechten voor u aan.