

# LUNCH

VAN 11.30 TOT 16.00

## SANDWICHES

**KROKANTE KIP** 9  
brioche bun met krokante gefrituurde kipfilet, witte koolsalade en sriracha mayonais

**FILET AMERICAIN MAKREEL SPECIAAL** 8  
van gerookte makreel met zoetzuur van rode ui en cherrytomaatjes op maisbrood van Jordy's Bakery

**TOAST CORNELIS** 9  
met gebakken champignons en Parmezaanse kaas

**STEAK SANDWICH** 12  
op stokbrood geserveerd gebakken biefstukreepjes, champignons en Parmezaanse kaas

**GEROOKTE ZALM** 8  
brioche bun met gerookte zalm, eiersalade, rode ui en kappertjes

**PANTOSTI** 6  
met jong belegen kaas, tomaat en sriracha mayonaise + HAM +2

**CARPACCIO** 12  
met Parmezaanse kaas, rucola, kappertjes en truffelmayonaise op maisbrood van Jordy's Bakery

**GEITENKAAS SANDWICH** 9  
op stokbrood geserveerd jonge geitenkaas, puntpaprika, tomaat van de BBQ met gekarameliseerde walnoten en honing

## SPECIALS


**EGGS BENEDICT** 10  
brioche boterhammen met 2 gepocheerde eieren met avocado, baby spinazie en hollandaisesaus + EXTRA GEROOKTE ZALM +2

**CAESAR SALADE** 14  
met kippendijen uit de smoker

**SOEP** 8  
huisgemaakte soep van het seizoen geserveerd met brood van Jordy's Bakery

**12 UURTJE** 13  
kopje soep, een mini kalfskroket, eiersalade, Italiaanse ham, gerookte zalm met maisbrood van Jordy's Bakery

**CORNELIS BURGER** 16  
van MRIJ rundvlees met cheddar, gekarameliseerde sjalot, tomaat, kropsla, pickels en burgersaus met friet en mayonaise

**VEGETARISCHE BURGER**  15  
van Beyond Meat met cheddar, gekarameliseerde sjalot, tomaat, kropsla, pickels en burgersaus met friet en mayonaise

## TAART

**RED VELVET** 4.5

# DINER

VANAF 17:00

## VOORAF

**JORDY'S LANDBOL** 6.5  
met aioli, gezouten Guernsey roomboter en extra vierge olijfolie uit Griekenland

**STEAK TARTAAR** 13  
met gepickelde bloemkoolroosjes, zoetzuur van zilverui en toast van brioche met geraspte pecorino

**CARPACCIO** 13  
van Black Angus rund met pijnboompitten, sjalot, kappertjes, pecorino, bieslook, rucola en truffelmayonaise

**BURRATA** 13  
met chutney van trostomaatjes en puntpaprika, balsamicostroop en gegrilde little gem

**HUISGEROOKTE ZALM** 13  
met mascarpone, yuzu parels, honing, crumble van macadamia noten, olie van dille en toast van brioche

**PATA NEGRA** 19  
80 gram jamon Iberico Beher Cebo de Campo, uit de Salamanca streek

**WILDE GAMBA'S** 16  
vijf wilde gamba's met knoflook, rode peper en witte wijn

## SUSHI ROLL

Te bestellen van 14:00 tot 22:00 op vrijdag en zaterdag van 14:00 tot 22:30

**MAKI** 8 stuks  
**EBI TEMPURA** 17  
garnaal in tempura, zalm, teriyaki, wasabi mayonaise


**SPICY TUNA** 17  
tonijntartaar, eidooier, sishito, bosui, togarashi, wasabi mayonaise

**BEEF TATAKI** 17  
beef, asperges, bosui, krokante ui, truffel teriyaki

**SALMON TERIYAKI** 17  
zalm, teriyaki, bosui, tanuki, wasabi mayonaise, ikura

**VEGETARIAN**  14  
asperges in tempura, Parmezaanse kaas en avocado

**NIGIRI** 2 stuks  
**ZALM** 7  
zoete soja lak, ikura

**VEGAN**  7  
inari, zoete tofu, wakame salade

**TONIJN** 7  
zoete soja lak, bosui

**BEEF** 7  
daikon, teriyaki, knoflook chips

**SASHIMI**  
**ZALM** 15  
met ponzu dressing

**TONIJN** 16  
met ponzu dressing

## OESTERS

**FINES DE CLAIRES** 12  
3 Fines de Claires met passievruucht en gembergel

**FINES DE CLAIRES** 18  
6 Fines de Claires met rode wijnazijn en sjalot

## BURGERS

**CORNELIS BURGER** 16  
van MRIJ rundvlees met cheddar, gekarameliseerde sjalot, tomaat, kropsla, pickels en burgersaus met friet en mayonaise

**VEGETARISCHE BURGER** 15  
van Beyond Meat met cheddar, gekarameliseerde sjalot, tomaat, kropsla, pickels en burgersaus met friet en mayonaise

## STEAK

**HOUSE STEAK** - MRIJ 180 GRAM 19

**BAVETTE** - CREEKSTONE 200 GRAM 22

**OSSENHAAS** - MRIJ 200 GRAM 26

**ENTRECOTE** - MRIJ 250 GRAM 26

Al onze steaks worden geserveerd met verse friet. Zie ook onze verse bijgerechten en sauzen.

## SPECIALS

**WILDE GAMBA'S** 18  
met linguini pasta, rode peper, knoflook en peterselie

**KABELJAUW** 24  
met gerookte paling, parelcouscous, artisjok, tomaat en beurre blanc

**VEGETARISCHE CURRY**  15  
met geroosterde pompoen, gestoomde aardappel, bimi, gefrituurde halloumi, masala kokossaus en naanbrood

## SHARED DINING MENU

**3 GANGEN** 39 p.p.

**VOORGERECHT**  
steak tartaar, huisgerookte zalm, burrata

**HOOFDGERECHT**  
house steak en bavette van de houtskoolgrill met friet, salade en saus

**DESSERT**  
proeverij van diverse zoetigheden

## BIJGERECHTEN

**VERSE FRIET** 4.5  
met mayonaise

**GEPOFTE EN GEPRAKTE ZOETE AARDAPPEL** 4  
met balsamico

**SALADE** 4  
van kropsla, komkommer, tomaat en zoetzure rode ui

**GESTOOMDE BIMI** 5  
met saus van zwarte bonen

**GEBAKKEN CHAMPIGNONS** 4

**SPINAZIE À LA CRÈME** 5  
met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

## SAUZEN

**TRUFFELJUS** 3 **BERNAISESAUS** 3

**GROENE PEPERJUS** 3 **TRUFFELMAYONAISE** 1.5

## DESSERT

**DAME BLANCHE** 8  
huisgemaakt Tahiti vanille roomijs met chocoladesaus en een crumble van chocolade

**KUS VAN CORNELIS** 9  
vulling van witte chocolade ganache, frambozen met ijs van popcorn

**HUISGEMAAKTE CHEESECAKE** 7  
met jam van passievruucht en sorbet van mango-passievruucht

**MILK & COOKIE** 9  
crumble van huisgemaakte koekjes, cookie dough met amandelmelk roomijs

**DESSERT PROEVERIJ** 13  
proeverij van diverse huisgemaakte zoetigheden

## KAAS

**TOMME DE CHEVRE / COULOMMIERS / BUURENKAAS OVERJARIG / LAZULLI OUDWIJKER** 14