



STADSCAFÉ
OSCAR

LUNCH 11:30 UUR - 16:00 UUR
DINER 17:15 UUR - 21:30 UUR

LUNCHKAART

VLEES

CARPACCIO 14

Dungesneden biologisch kalfsvlees met truffelmayonaise, oude kaas, rode ui en rucola

UITSMIJTER 12

Drie eieren met achterham, jonge kaas en bosui (bacon +1)

KROKETTEN 12

Twee Bourgondiër kroketten met mosterdmayonaise

FLAMMKUCHEN RENDANG 13

Rundvlees, hoisinsaus, crème fraîche, peper, sesam, rode ui en champignons

WARM VLEES 14

Warme fricandeau, gebakken ui, champignon, ei en satésaus

STEAK TARTAAR 15

Van rund met crème van chipotle, geserveerd op brioche toast

SPICY CHICKEN 14

Kipdijfilet in chili-ketjapsaus met paprika, champignons, komkommer, krokante ui en sesam

KATSU CHICKEN 15

Krokante kip, coleslaw, chilisaus, tonkatsu saus, sesam, botersla en krokante ui

VEGETARISCH

FLAMMKUCHEN BRIE 13

Gesmolten roombrie, spinaziecrème, walnoot, cherry tomaat en balsamico

CHAMPIGNONS TOAST 12

In romige kaassaus met knoflook, gegratineerd met Parmezaanse kaas en geserveerd met toast

SMOKEY AVOCADO BURGER 19

Krokante burger van maïs en avocado, met Old Amsterdam kaas, coleslaw, pickels en chipotlecrème

KAASKROKETTEN 12

Twee Bourgondier kaaskroketten met mosterdmayonaise

VIS

TUNA MELT 12

Tonijnsalade uit de oven met gesmolten kaas, chipotlecrème, rode ui en rucola

ZALMSALADE 14

Huisgemaakte salade van huisgerookte zalm met rode ui, bieslook, rucola en botersla

BAKKELJAUW 15

Pulled kabeljauw in licht spicy tomatensalsa met rode ui, kool, komkommer en bosui

SALADES

CARPACCIO 16

Dungesneden biologisch kalfsvlees met truffelmayonaise, oude kaas, rode ui en huisgemaakte crouton

SPICY CHICKEN 16

Gebakken kipdijfilet in chili-ketjapsaus met paprika, champignons, komkommer, krokante ui, sesam en een huisgemaakte crouton

GEITENKAAS 16

Lauwwarme geitenkaas met geroosterde perzik, komkommer, cherry tomaat, rode ui en een grote huisgemaakte crouton

NIÇOISE 16

Tonijn, rode ui, komkommer, sojabonen, ei, aardappeltjes, tonijnmayonaise en een grote huisgemaakte crouton

TOSTI'S

OSCAR 7

Jonge kaas en achterham met ketchup

BRIE 8

Roombrie met spinazie, compôte van rode ui, walnoot en honing

SOEP

TOMATENSOEP 4 / 7

Romige soep van pomodori tomaat met bosui, geserveerd met mini ciabatta

MOSTERDSOEP 4 / 7

Licht pittige mosterdsoep met bosui, geserveerd met mini ciabatta

POKEBOWLS

KIP 15

Krokante kipfilet met truffelmayonaise, sojabonen, rode ui, wortel, wakame, paarse kool en mango

ZALM 16

Huisgerookte zalm met sojabonen, rode ui, wortel, wakame, paarse kool en chipotlemayonaise

GARNAAL 15

Krokante garnalen met sojabonen, rode ui, wortel, wakame, paarse en witte kool en chipotlemayonaise

OSCAR SPECIALS

LUNCHPLANK 17

Keuze uit drie van de onderstaande mini ciabatta's met tomatensoep:

Kroket - Mosterd

Kaaskroket - Mosterd

Carpaccio - Truffelmayo en Parmezaan

Uitsmijter - Ham en kaas

Zalmsalade - Rode ui en citroenmayo

Tuna melt - Kaas en citroenmayo

Brie - Walnoot en honing

Rendang - Kaas en hoisin

Katsu - Coleslaw en chilisaus

Steak tartaar - Truffelmayo en rode ui

12-UURTJE OSCAR 13.5

Mosterdsoep met twee belegde broodjes: één met kroket en mosterd en één met kaas, kipfilet en een gebakken ei met truffelmayo

STEAK SANDWICH 16

Krokante en zachte bol met een steak, compôte van rode ui, chipotle crème, Old Amsterdam kaas, coleslaw, krokante ui en rucola

Dieetwensen of allergie? Wij hebben een allergenenkaart zodat u zelf kunt kijken wat de mogelijkheden zijn!

DINERKAART

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 14

Dungesneden biologisch kalfsvlees met truffelmayonaise, pesto, oude kaas, rode ui en een crouton

VITELLO TONNATO 14

Biologisch dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, rucola, rode ui en gebrande citroen

SERRANO 13

Crème van burrata in serranoham met gegrilde perzik, tomatensalsa en een compôte van rode ui

STEAK TARTAAR 14

Van rund met crème van chipotle, geserveerd met brioche toast en een crouton

TONIJN TATAKI 15

Licht geschroeide tonijn met een korst van sesam met komkommer en nori kroepoek

ZALM TARTAAR 15

Huisgerookte zalm met nori, grapefruit, chipotle, komkommer en een crouton

OESTER VAN NAM KEE 4.5

Met zwarte bonensaus, rode peper en bieslook

BURRATA 13

Verse burrata met gegrilde perzik, tomatensalsa, rode ui compôte en amandel

SOEP

TOMATENSOEP 4 / 7

Crèmesoep van pomodori tomaat met bosui

MOSTERDSOEP 4 / 7

Romige mosterdsoep met bosui

HOOFDGERECHTEN

DUO VAN KALF 27

Botermalse biefstuk met zachte sukade geserveerd met een jus van rendang, aardappelpuree en bospeen

FLAMMKUCHEN RENDANG 22

Rundvlees, hoisinsaus, crème fraîche, peper, sesam, rode ui en champignons

KIPSPIES 23

Twee kipdijflet spiezen gemarineerd in chili en ketjap geserveerd met krokante ui, zoetzuur en huisgemaakte kroepoek

L-A BURGER 21

Burger van 'pulled' biologisch kalfsvlees met Old Amsterdam kaas, coleslaw, pickel en crème van chipotle

SHORTRIBS 28

Van biologisch kalfsvlees, afgelakt met barbequesaus en geserveerd met aardappelpuree en bospeen

STEAK OSCAR 25 (CHEF'S TIP!)

Heerlijke steak van de dikke lende geserveerd met bospeen, aardappelpuree en een jus van rendang

ZEEBAARS 25

Citrusrijst met Parmezaan, sousvide gegaarde zeebaars met beurre blanc, rode ui en gebrande citroen

ZALM 26

Zalmdijflet in een licht pittige rode currysaus geserveerd met bimi, bospeen, kokos en cherrytomaat

SPIES GARNAAL 25

Grote barbequespies met garnalen geserveerd met bimi en tomatensalsa

THAI PORK BELLY 23

Krokant buikspek in Thaise currysaus geserveerd met kokosrijst, bosui en bimi

SMOKEY AVOCADO BURGER 19

Krokante burger van maïs en avocado, met Old Amsterdam kaas, rode en witte kool, pickels en chipotlecrème

FLAMKUCHEN BRIE 20

Romige brie met spinaziecrème, cherry tomaat, walnoot en balsamico

SALADES

CARPACCIO 16

Dungesneden biologisch kalfsvlees met truffelmayonaise, oude kaas, rode ui en een huisgemaakte crouton

SPICY CHICKEN 16

Gebakken kipdijflet in chili-ketjap met paprika, champignons, komkommer, krokante ui, sesam en een huisgemaakte crouton

GEITENKAAS 16

Lauwwarme geitenkaas met geroosterde perzik, komkommer, cherry tomaat, rode ui en een grote huisgemaakte crouton

NIÇOISE 16

Tonijn, rode ui, komkommer, sojabonen, ei, aardappeltjes, tonijnmayonaise en een grote huisgemaakte crouton

BIJGERECHTEN

BROODJE 'VOORAF' 5

Warm afgebakken broodje met huisgemaakte 'fleur de sel' boter

FRITES MAYONAISE 4

Verse frites met mayonaise

FRITES DECADENT 5.5

Verse frites met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en verse kruiden

SALADE 4

Frisse salade met komkommer, cherry tomaat, rode ui en amandel

Dieetwensen of allergie? Wij hebben een allergenenkaart zodat u zelf kunt kijken wat de mogelijkheden zijn!

DESSERTS

CHEF'S SPECIALS

TIRAMISU 6

Van aardbei met limoen en schuim van framboos

CHEESECAKE 6

Cappuccino met vanille, oreo en vanille-ijs

BROWNIE 6

Met 'sticky, salted' karamel en ijs van straciatella

PÊCHE MELBA 7

Gegrilde perzik met vanille ijs, gel van framboos en vanille panna cotta

FOR THE STARS

ESPRESSO MARTINI 9.5

Vodka, koffie likeur en espresso

PORNSTAR MARTINI 9.5

Vodka, passievrucht, limoensap en eiwit

LIMONCELLO SPRITZ 9.5

Prosecco, bruiswater en limoncello

IJS KOFFIE

IJSKOFFIE 6.5

IJSKOFFIE VANILLE 7

IJSKOFFIE AMARETTO 7

IJSKOFFIE WITTE CHOCOLADE 7

IJSKOFFIE WITTE KAMEL 7

IJSKOFFIE WITTE HAZELNOOT 7

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE 7.5

Koffie, slagroom en Jameson Whiskey

SPANISCH COFFEE 7.5

Koffie, slagroom en liqor 43

ITALIAN COFFEE 7.5

Koffie, slagroom en Amaretto

FRENCH COFFEE 7.5

Koffie, slagroom en Grand Marnier

WIJN

WITTE WIJN

PASQUA PINOT GRIGIO 5.25

Italië | Droog, fris en citrus

AUGUSTINOS CHARDONNAY 5.25

Chili | Rond, vol en citrus

VILLA BLANCHE CHARDONNAY 6.75

Frankrijk | Vol, boterig en houtgelagerd

OSADIA SAUVIGNON BLANC 5.25

Chili | Droog, fris en citrus

MUD HOUSE SAUV. BLANC 6.25

Nieuw-Zeeland | Tropisch, fris en citrus

KLOSTERKRONE 5.25

Duitsland | Zoet, licht en fruitig

CUATRO RAYAS, VERDEJO 35

Spanje | Fris, vol met vanille tonen

WACHAU GRUNER VELTLINER 35

Oostenrijk | Rijpe appel, fris en mineraal

RODE WIJN

OSADIA MERLOT 5.25

Chili | Soepel, rond en rood fruit

MUCCHIETTO PRIMITIVO 6.25

Italië | Intens, vol en zwart fruit

BODEGA MALBEC RESERVE 6.25

Argentinië | Rijpe pruimen, houtgelagerd en zacht

BOTTEGA RIPASSO SUPERIORE 7.75

Italië | Complex, rijp rood fruit en specerijen

BAROJA RIOJA CRIANZA 30

Chili | Zwart fruit, intens en elegant

MAISON CHAMPY BOURGOGNE 45

Argentinië | Donker fruit, vanille en kruidig hout

ROSE

INSPIRATION BY CHLOE 5.75

Frankrijk | Vol, zacht en rood fruit

ULTIMA ROSE 6

Frankrijk | Zomers fruit en licht kruidig

BUBBLY

MASIA CAVA BRUT 9.5 / 30

Spanje | Groene appel, fruitig en fris

BOUCHE PERE ET FILS BRUT 45

Frankrijk | Reserve champagne, zacht met een frisse afdrank