



Welcome to My Place.

In our kitchen we work with sustainable ingredients and are guided by the 80/20 rule. This means that we focus on plenty of healthy greens and less on the quantity of meat and fish on your plate. We want you to taste the pure, local ingredients and therefore we choose our suppliers carefully. As you can see on the menu we offer our dishes at a fair price. Want to try something else? Order our 3-course menu and let our kitchen crew surprise you.

Please inform your host of any special dietary requirements, including any food allergies that we should be made aware of when preparing your order.

We hope you enjoy your time at My Place!

Welkom bij My Place.

In onze keuken werken we met duurzame ingrediënten en laten we ons leiden door de 80/20 regel. Dit betekent dat wij ons richten op veel gezonde groenten en minder op de hoeveelheid van vlees en vis op het bord. Wij willen graag dat u de pure, lokale ingrediënten proeft en kiezen daarom onze leveranciers zeer zorgvuldig. Zoals u ziet op het menu bieden wij al onze gerechten aan tegen een vriendelijke prijs. Wilt u zich laten verrassen? Laat het keukenteam u dan inspireren door het 3-gangen menu te kiezen.

Onze hosts horen het graag wanneer u speciale dieetwensen heeft, zoals bepaalde allergenen of intoleranties waar wij rekening mee moeten houden bij het bereiden van uw menukeuze.

We hopen dat u geniet bij My Place!

MY PLACE MENU

ALSO ASK YOUR
HOST FOR OUR
DAILY MENU


STARTERS

€ 7,50

Carrots with Vinaigrette
cottage cheese and daikon cress

The Real Mushroom Soup with sautéed
forest mushrooms, crème fraiche and parsley oil

Roasted Beetroot with structures of beet-
root, poached egg and horseradish dressing

Grilled Tuna with spring onion, 
coriander, chili and ponzu dressing

Our Own Smoked Turkey Salad with
warm clementine dressing

SWEETS

€ 6,95

Rich Chocolate Cake with Maldon sea salt
flakes and caramel ice cream

White Vegan Chocolate Mousse 
with almond milk sauce

Saffron Poached Pear
with walnut crunch and yoghurt ice cream

Refreshing Mojito Fruit Salad
alcohol free

Stewed Rhubarb with vanilla yoghurt

MAINS

€ 12,50

Risotto with peas and goat cheese

Tagliatelle with Rustic Tomato Sauce
and moon dried tomatoes

Flat Iron Steak
with Fleur de Sel and chimichurri

Roasted Poulet Noir Chicken Breast
with cherry tomatoes and asparagus 

Oven Baked Salmon with spring vegetables
and tarragon jus 

SIDES

€ 3,50

Crispy Polenta
with parmesan and rosemary salt

Roasted Aubergine
with tomatoes, basil and parmesan

TODAYS MENU!

We offer a wonderful daily menu. Ask your
host for today's courts. Enjoy!

3 course menu € 25,00

MY PLACE MENU

ALSO ASK
YOUR HOST FOR
TODAYS MENU

VOORGERECHTEN

€ 7,50

Wortel tuintje met vinaigrette, verse cottage cheese en daikon cress

Soep van bospaddenstoelen met gebakken kastanje champignons, crème fraiche en peterselie olie

Verskillende bereidingen van biet met gepocheerd hoeve ei en mieriksworteldressing

Gegrilde tonijn met lente ui, koriander, chili en ponzu dressing



Huisgerookte kalkoen met lauwwarme clementine dressing

SWEETS

€ 6,95

Chocolade taart met Maldon zeezout en karamel roomijs

Veganistische witte chocolademousse met amandelmelk



In safraansiroop gepocheerde peer met walnoten krokant en yoghurtijs

Verfrissende Mojito fruitsalade alcoholvrij

Gestoomde rabarber met vanille hangop

HOOFDGERECHTEN

€ 12,50

Risotto met geitenkaas en doperwtten

Tagliatelle met rustieke tomatensaus en ovengedroogde tomaten

Sucade bereid als biefstuk met Fleur de Sel en chimichurri

Geroosterde "Poulet Noir" kip met kerstomaatjes en asperges



Zalm uit de oven met krieltjes, voorjaarsgroenten en dragonjus



SIDES

€ 3,50

Krokante polenta met Parmezaan en rozemarijn zeezout

Aubergine uit de oven met tomaat, basilicum en Parmezaanse kaas

MENU VAN DE DAG!

Vraag één van onze hosts naar het wisselende menu van de dag. Enjoy!

3 gangen menu

€ 25,00

WINE



WHITE

GLASS

BOTTLE

Marques de Riscal Rueda

Spain, Verdejo

€ 7,00

€ 35,00

Il Cigno

Italy, Trebbiano

€ 4,00

€ 20,00

Croix d'Or

France, Chardonnay

€ 4,50

€ 22,50

Santa Digna (Fairtrade)

Chile, Sauvignon Blanc Reserva

€ 6,00

€ 30,00

Trimbach

France, Pinot Blanc

€ 8,00

€ 40,00

Ochoa Calendas

Spain, Viura-Chardonnay-Moscatel

€ 8,00

€ 40,00

RED

Marques de Riscal Arienzo

Spain, Tempranillo-Graciano-Mazuelo

€ 8,00

€ 40,00

Il Cigno

Italy, Montepulciano

€ 4,00

€ 20,00

Croix d'Or

France, Cabernet Sauvignon

€ 4,50

€ 22,50

Santa Digna (Fairtrade)

Chile, Merlot Reserva

€ 6,00

€ 30,00

Carnivor

California, Cabernet Sauvignon

€ 8,00

€ 40,00

Ochoa Calendas

Spain, Garnacha-Tempranillo

€ 8,00

€ 40,00

All our wines are perfectly synchronized to our menu courses. If you are not sure what to choose, don't hesitate to ask our staff.

ROSÉ

GLASS BOTTLE

Ochoa Calendas

Spain, Garnacha

€ 8,00 € 40,00

Croix d'Or

France, Syrah

€ 4,50 € 22,50

SPARKLING

La Nuria Cava

Spain, Xarel.lo-Macabeo-Parellada

€ 7,00 € 35,00

Moët & Chandon Brut

France, Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay

€ 95,00

COFFEE & FRIENDS



COFFEE

& FRIENDS

Americano € 2,50

Espresso € 2,50

Espresso Doppio € 3,50

Espresso Macchiato € 2,75

Flat White € 3,00

Cappuccino € 2,75

Latte Macchiato € 3,00

Caffeine free coffee € 2,75

Hot Chocolate € 2,50

Tea € 2,50

Fresh Mint Tea € 3,00

Irish Coffee € 7,50

Spanish Coffee € 7,50

Italian Coffee € 7,50

DRINKS



DIGESTIFS

Grappa	€ 4,50
Remy Martin V.S.O.P	€ 8,50
Hennessy V.S. 40%	€ 7,50
Courvoissier V.S.O.P	€ 7,50
Cles des Ducs Armagnac V.S.O.P	€ 7,00

LIQUEURS

Baileys	€ 4,50
Amaretto	€ 4,50
Cointreau	€ 4,50
Grand Marnier	€ 4,50
Tia Maria	€ 4,50
Drambuie	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
D.O.M. Benedictine	€ 4,50
Southern Comfort	€ 4,50
Malibu	€ 4,50

WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	€ 5,50
Johnnie Walker Black Label	€ 7,50
Chivas Regal	€ 8,00
Glenfiddich	€ 8,00
Maker's Mark	€ 7,50
Jim Beam	€ 5,50
Four Roses	€ 5,50
Canadian Club	€ 5,50
Jack Daniels	€ 6,50
Jameson	€ 5,50




BAR SPECIALS



GIN & TONIC

- Bombay Sapphire – Fevertree Tonic** Juniper Berry, Lemon, Ginger € 10,50
Jeneverbes, Citroen, Gember
- Hendrick's – Fevertree Elderflower Tonic** Cucumber € 13,00
Komkommer
- Bobby's – Fevertree Tonic** Orange, Clove € 13,50
Sinaasappel, Kruidnagel
- V2C – Fevertree Tonic** Basil, Black Pepper € 13,50
Basilicum, Zwarte peper
- Tanqueray – Fevertree Tonic** Grapefruit € 10,50
Grapefruit

BAR BITES

- Steamed Edamame beans**  € 3,50
gestoomde Japanse boontjes
- Focaccia** with mint humus  € 6,50
met munt humus
- Tempura of vegetables** and spicy mayo  € 7,50
groente tempura met pittige mayo
- Charcuterie** € 10,50
selectie van vleeswaren
- Crudité** raw rainbow carrots with mint humus € 4,50
regenboog wortelmix met dipsaus