



Voorgerechten

** Carpaccio met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaasschilvers, zongedroogde cherrytomaten en pijnboompitten.*

€ 14,00

** Palet van eend; gerookte eend, eendenlever, paté van eend en kroketje van eend met sinaasappel konfijt met gedroogde vijg en dadels.*

€ 15,00

** Winterzalm gerookt, gemarineerd met winterse specerijen, sinaasappel en glühwein op geroosterd briochebrood.*

€ 15,50

** Franse uiensoep met stokbrood en gratineerde kaas.*

€ 8,50

** Hollandse tomatensoep getrokken met bladselderij waarbij room en soepballetjes.*

€ 7,50

** Wijngaardslakken met tuinkruiden, knoflook en roomboter gegaard in de oven.*

€ 12,50

** Gebakken champignons met ui, kruiden en knoflook uit de oven, gratineerd met kaas.*

€ 11,50

** 5 gepelde scampi's in romige knoflook/kruidensaus.*

€ 13,50

Bij binnenkomst serveren wij u eenmalig stokbrood (glutenvrij broodje + € 2,00) met aioli.

Voorgerechten serveren wij enkel in combinatie met een hoofdgerecht.

Heeft u een allergie of voedselintolerantie? Informeer dan naar de mogelijkheden om uw gerecht eventueel aan te passen.



Hoofdgerechten

- * Gebakken zeeduivelfilet met appelsaus, Serranoham en zuurkool. **€ 30,50**
- * Vissersbordje; mootje zalm, schartongrolletje, kabeljauw en baars met dille witte wijnsaus. **€ 25,00**
- * Geroosterde visspies (225 gram) van zalm en wijting met beurre blanc saus. **€ 23,50**
- * Wiener schnitzel met champignonsaus. **€ 21,75**
- * Spareribs gemarineerd in Indische ketjap daarna zacht geroosterd. **€ 26,50**
- * Provençaalse halve kip (550 gram) met verse appelcompote en jus. **€ 20,00**
- * Ossenhaaspuntjes gebakken met spekjes, paddenstoelen en ui. **€ 25,00**
- * Gestoofde tamme konijnenbouten met jus van uien, trappistenbier en Zaanse mosterd, warme tutti frutti en groentegarnituur. **€ 25,00**
- * Biefstuk van de haas met naar keuze pepersaus, champignonsaus of kruidenboter. **€ 33,50**

Hoofdgerechten vegetarisch

- * Plantaardige "tournedos" met naar keuze gebakken champignons (veganistisch), pepersaus, paddenstoelensaus of kruidenboter. **€ 24,00**
- * Vegetarische lasagne met spinazie en tomaat. **€ 24,00**

Bij onze hoofdgerechten serveren wij eenmalig friet, groentes en salade.

Als extra bij te bestellen

Mayonaise, curry of ketchup €1,25 per potje.

Gebakken aardappeltjes klein €5 groot €6,5.

Warme stoofpeertjes € 5,5 per weckpot.



Desserts

** Dame blanche; romig vanille-ijs met warme chocoladesaus.
(met een borrelglaasje advocaat + € 3,75)* **€ 9,75**

** Geflambeerde kersen aan tafel bereid met merengue, kersen-ijs en chocoladevlokken. Minimaal 2 personen.* **p.p. €10,50**

** Hemelse modder. Chocolademousse uit grootmoeders keuken.* **€ 9,75**

** Nougatine ijstaart met Amaretto saus.* **€10,00**

** Mangosorbetijs en vers fruitsalade.* **€ 9,75**

** Hollands dessertbordje met poffertjes, stroopwafelijs en parfait van kaneel.* **€ 9,75**

** Kaasbordje* **€11,50**
Jonge boeren koemelk kaas, Rotterdamse belegen koemelk kaas licht pittig, jong gerijpte smaakvolle geitenkaas en een Hollands blauw schimmelkaasje, zacht en romig. Hierbij serveren wij vijg, dadel en Rinse appelstroop.

Al onze ijsdesserts worden geserveerd met slagroom.



Kinderkaart

Voorgerechten

Kindertomatensoep met balletjes € 5,25

Vers fruitcocktail van het seizoen € 5,25

Hoofdgerechten

Vissticks met frites € 10

Sparerib met frites € 11

Kipnuggets en dipsausje met frites € 10

Broodje hamburger speciaal met frites € 10

Kibbeling met frites en tartaarsaus € 10

2 Knakworstjes met frites € 9,5

Kroket met frites € 9,5

Frikadel met frites € 9,5

Pannenkoek met stroop en poedersuiker. € 8,5

Poffertjes met stroop en poedersuiker. € 7,5

Spaghetti met groentes, kaas en tomatensaus (vegetarisch). € 11

Desserts

Kinderijsje met verse vruchten, slagroom en verrassing. € 6,5

Milkshake banaan € 6,5

Aardbeienpuddinkje met smarties, slagroom en verrassing € 6,5