



Voorgerechten

** Carpaccio met pesto, rucola, Parmezaanse kaasschilvers, zongedroogde cherrytomaten en pijnboompitten.* **€ 14,50**

** Steak tartaar met gepocheerd eitje op de klassieke manier gegarneerd.* **€ 15,00**

** Palet van gerookte zalm met kaperappeltjes, honing-mosterd dressing, kwartelei, limoen cress, haringkaviaar en dille.* **€ 15,75**

** Franse uiensoep met stokbrood en gegratineerde kaas.* **€ 8,50**

** Hollandse tomatensoep getrokken met bladselderij waarbij room en soepballetjes.* **€ 7,50**

** Gegrilde asperges, romige burrata, citroenolie, pijnboompitten en basilicum.* **€ 15,50**

** Wijngaardslakken met tuinkruiden, knoflook en roomboter gegaard in de oven.* **€ 12,75**

** Krokant gebakken lamszwezerik met gebakken asperges en jus van morieljes.* **€ 17,50**

Bij binnenkomst serveren wij u eenmalig stokbrood (glutenvrij broodje + €2) 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

- * Bretonse zeetongrolletjes met Hollandse saus, Hollandse garnalen en reepjes gerookte paling.* **€ 25,00**
- * Vissersbordje; mootje zalm, schartongrolletje, kabeljauw en baars met dille witte wijnsaus.* **€ 25,00**
- * Coquille (piepkuiken 450 gram) met morilles en witte wijnsaus.* **€ 25,00**
- * Boeren schnitzel met gebakken champignons, spekjes en uien waarop een spiegelei.* **€ 22,25**
- * Mixed grill: black Angus hamburgertje, kalfsoester, biefstuk, kipfilet en varkenshaasoester. Hierbij serveren wij knoflooksaus en "Memphis style" barbecuesaus.* **€ 25,75**
- * Spareribs gemarineerd in Indische ketjap (pittig) daarna zacht geroosterd.* **€ 26,50**
- * Ossenhaaspuntjes gebakken met spekjes, champignons en ui.* **€ 25,00**
- * Geroosterde kalfsentrecote met naar keuze kruidenboter of béarnaisesaus.* **€ 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, champignonsaus 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, tartaarsaus of ketchup €1,25 per potje.

Gebakken aardappeltjes klein €5 groot €6,5.

Huisgemaakte rabarber € 5,5 per weckpot.



Desserts

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

** Aardbeien Romanoff. Aardbeien, aardbeienmousse,
meringue en vanille-ijs.* **€10,50**

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

** Nougatine ijstaart met Amaretto saus.* **€10,50**

** Mangosorbetijs met passiefruit, ananas en mango.* **€ 9,75**

** Spaans temperament: crème Catalana, dessert van citroen en
churros met kaneelsuiker.* **€10,75**

** Kaasbordje* **€11,50**
*Jonge boeren koemelk kaas, Rotterdamse belegde 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.



Kindermenukaart

Voorgerechten

- * Kindertomatensoep met balletjes € 5,25
- * Vers fruitcocktail van het seizoen € 5,25

Hoofdgerechten

- * Vissticks met frites € 10
- * Sparerib met frites € 11
- * Kip nuggets 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