



Voorgerechten

- * *Carpaccio met pesto, rucola, Parmezaanse kaasschilvers, zongedroogde cherrytomaten en pijnboompitten.* € 14,50
- * *Steak tartaar met gepocheerd eitje op de klassieke manier gearneerd.* € 15,00
- * *Zomerse aardappelsalade met limoenmayonaise, tartaar van zalm gearneerd met Stellendamse garnalen.* € 15,75
- * *Frisse salade van rucola, gemarineerde tomaatjes, aubergine, romige burrata, citroenolijfolie, pijnboompitten en basilicum.* € 15,50
- * *Franse uiensoep met stokbrood en gegratineerde kaas.* € 8,50
- * *Hollandse tomatensoep getrokken met bladselderij waarbij room en soepballetjes.* € 7,50
- * *Gebakken mosselen met zalm, garnalen, tuinkruiden en knoflook.* € 15,50
- * *Wijngaardslakken met tuinkruiden, knoflook en roomboter gegaard in de oven.* € 12,75
- * *Toast met gebakken champignons, knoflook en tuinkruiden* € 12,50

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

- * Zalm (in papillotte) gestoofd in de oven met zeekraal en Hollandse saus. **€ 24,00**
- * Vissersbordje; mootje zalm, schartongrolletje, kabeljauw en baars met dille witte wijnsaus. **€ 25,00**
- * Gebakken zeetong (600 gram) met citroen en gefrituurde kappertjes en kruidenboter. **€ 39,50**
- * Boeren schnitzel met gebakken champignons, spekjes en uien waarop een spiegelei. **€ 23,50**
- * Mixed grill: black Angus hamburgertje, kalfsoester, biefstuk, kipfilet en varkenshaasoester. Hierbij serveren wij knoflooksaus en "Memphis style" barbecuesaus. **€ 26,75**
- * Spareribs gemarineerd in Indische ketjap (pittig) daarna zacht geroosterd. **€ 26,75**
- * Ossenhaaspuntjes gebakken met spekjes, champignons en ui. **€ 25,75**
- * Varkenshaas met groene kruiden roomsaus en champignons. **€ 24,50**
- * Biefstuk van de haas met naar keuze pepersaus, groene kruiden roomsaus met champignons of kruidenboter. **€ 33,50**

Hoofdgerechten vegetarisch

- * Plantaardige "tournedos" met naar keuze gebakken champignons (veganistisch), pepersaus, groene kruiden roomsaus met champignons 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.* **€ 9,75**
(met een borrelglaasje advocaat + **€ 3,75**)

* *Pêche Melba; Heerlijk vanille roomijs met gepocheerde perzik, geschaafde amandelen, mousse van perzik en streepjes frambozensaus.* **€10,75**

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

* *Nougatine ijstaart met Amaretto saus.* **€10,75**

* *Mangosorbetijs met tropisch fruit en mangosiroop.* **€10,00**

* *Coupe Romanoff; aardbeien, merengue, vanille-ijs en aardbeienmousse.* **€10,75**

* *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.