



DINERKAART

STARTERS LEUK OM TE DELEN

KNOFLOOKBROOD WARM GESERVEERD <i>Garlic bread</i>	4,50
BROODPLANKJE MET AIOLI OF KRUIDENBOTER <i>Bread with aioli or garlic butter</i>	3,75
GEPANEERDE MOSSELEN Duo van gepaneerde mosselen en inktvis ringen in een krokant jasje ravigotesaus <i>Breaded mussels/crispy squid/ravigote sauce</i>	4,50
KIPSPIESJES 4 Yakitori kipspiesjes gegaard met honing en sojasaus <i>4 yakitori chicken skewers/honey/soy</i>	4,50
GAMBA'S 4 gamba's, ongeschild met knoflook, peper en citroengras <i>4 prawns unpeeled/garlic/pepper/lemongrass</i>	7,50
CHEESE & JALAPEÑO 4 pikante mix van cream- Red Hot en cheddar Jalapeño <i>Spicy mix of Jalapeno: cheese/cream</i>	4,50
GEHAKTBALLETJES 4 pikante gehaktballetjes <i>Spicy meatballs</i>	5,50
BRUCHETTE 4 st Bruchette tomaat, mozzarella en Serranoham met aceto balsamico van dadels en vijgen <i>Bruschette tomato/mozzarella/serrano/ham/balsamic vinegar of dates and figs</i>	5,50
RUWE HAM Ruwe ham van het mes voor u gesneden <i>Ham platter</i>	7,50
BURATTA Jonge mozzarella, olijfolie extra vierge, Grand Cru, tasty tomaten, peper uit de molen <i>Burrata/olive oil vierge grand cru/tomato/pepper</i>	6,50

VOORGERECHTEN KOUD

GARNALEN Duo van garnalenkroket & knoflookgarnalen <i>Croquette of shrimps/garlic prawns</i>	9,50
GEROOKTE ZALM Met hofmeester saus op geroosterd boerenbrood, ui, kapper- appeltjes. Peper uit de molen <i>Smoked salmon/dill honey sauce/toasted bread/onion/capers</i>	9,50
CARPACCIO Met truffelmayonaise, oude kaas en geroosterde pittenmix <i>Beef carpaccio/truffle mayonnaise/cheese/nuts</i>	10,75
CHARCUTERIE Van gerookte vleeswaren met huisgemaakte ingelegde groenten <i>Platter with smoked meats/vegetables</i>	8,75
STEAKTARTAAR Aangemaakt en geserveerd met kwarteleitje ansjovis garnituur van cornichons, kappertjes, sjalotten, peterselie en grove mosterd. (Ook als hoofdgerecht te verkrijgen: 16,50) <i>Steak tartare/capers/shallot/parsley/mustard</i>	12,50

VOORGERECHTEN WARM

ROMIGE CHAMPIGNONS Romige champignons a la escargots in grootmoeders pannetje <i>Creamy mushrooms a la escargots</i>	7,75
KIKKERBILLEN Kikkerbilden in een knoflookroomsaus Traditioneel maar ooo zo lekker! <i>Frog legs /garlic sauce/</i>	13,75
SCAMPI'S Gepelde Scampi's in een frisse Indiase citroen kokossaus met Thaise groenten <i>Peeled prawns/Indian lemon coconut sauce/Thai vegetables</i>	12,75

Geserveerd met rustiek brood

SALADES

KROKANTE BRIE Salade met krokante brie, gekarameli-seerde peer mosterdhoning vinaigrette <i>Crispy brie/caramelised pear/mustard honey vinaigrette</i>	9,75
CAJUN KIP Salade met gegrilde cajun kip, bacon en frambozen/notendressing <i>Grilled cajun chicken/bacon/raspberry dressing</i>	9,75
SALADE TOF Rolletje van gerookte zalm met kruiden-kaas, gamba, yoghurt limoen crème <i>Smoked salmon/creamcheese/prawn/yogurt lime creme</i>	11,75
CARPACCIO Salade van runder carpaccio op Toffe wijze gepresenteerd <i>Beef carpaccio</i>	10,75

24,50

CHEFS MENU

LAAT JE VERASSEN DOOR DE CHEF
3-gangen / 3-course



SOEP

GROOTMOEDERS BOERENGROENTESOEP <i>Vegetable soup</i>	4,50
TOMATENSOEP Gebonden tomatensoep verrijkt met crème fraîche en groene kruiden <i>Tomato soup/herbs/ sour cream</i>	4,50
KERRIESOEP Licht gebonden kerriesoepje met lente-ui en frisse appel blokjes <i>Curry soup/spring onion/apple</i>	4,50
UIEN SOEP Traditionele Zwitsers uien soep bedekt met een gegratineerde kaas crouton <i>Onion soup/cheese crouton</i>	5,00
VISSOEP Rijk gevulde vissoep uit de mediterrane <i>Mediterranean fish soup</i>	6,00

LEUK OM TE DELEN

T TOFFE-PLATEAU
verschillende kleine gerechtjes p.p. die het proeven waard zijn... 11,00 p/p

VEGETARISCH

RISOTTO Risotto met boschampignons gegrilde groenten en Parmezaanse kaas <i>Risotto/mushrooms/grilled vegetables/ Parmezan cheese</i>	12,50
WRAPS Wraps met falafel balletjes, paprikasalsa en een frisse yoghurt munt saus <i>Wraps/falafel/tomato sause/yogurt mint sauce</i>	14,75

HOOFDGERECHTEN VIS

GARNALEN Met noodles en knapperige Oosterse groenten licht pikante saus <i>Stir fry/ prawns/ noodles/ oriental vegetables/ slightly spicy sauce</i>	16,50
GEGRILDE ZALMFILET Met Hollandaise saus <i>Grilled salmon/ hollandaise sauce</i>	16,75
FISH & CHIPS Met remouladesaus en Oer friet <i>Fish and chips/ remoulade sauce</i>	14,75
VISPOTJE Diverse soorten vis in een romige vissaus met jonge groenten, licht gegratineerd (vissoorten is afhankelijk van wat de zee ons schenkt) <i>Fish stew/ vegetables/ gratin</i>	17,50
LADY SOLE Lady Sole (zeetong) van 350 gr. (ook voor heren met een iets kleinere trek)	18,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met rustieke frieten en gemende salade

HOOFDGERECHTEN VLEES

WRAP Met pikant gehakt op Mexicaanse wijze gepresenteerd met cheddar (Guacamole crème fraîche) <i>Wrap/spicy Mexican mince/ cheddar/ guacamole/ sour cream</i>	15,00
RUNDER STOVERIJ Zoals Oma deze nog maakte. Met 'Oer' friet en gemengde salade <i>Beef stew/ fries/ salad</i>	16,50
LADY FILET (125 GR) Speciaal voor de dames onder ons, gegaard naar uw wens geserveerd met, knapperige frisse salade. Keuze uit kruidenboter, champignonroomsaus of pepersaus <i>Lady fillet steak/salad</i>	18,50
RUNDER HAMBURGER Van de grill, rucola, met paprikasalsa en cheddar kaas gepaneerde uienringen en streaky bacon tussen een knapperige briochebrood <i>Grilled beefburger/rocket/bacon/capsicum salsa/bun</i>	15,50
POULE AU POT Heel piepkuiken in het pannetje op gebraseerde groenten met typische Provençaalse kruiden <i>Chick stew/vegetables/herbs</i>	17,50

BROCHETTE DELUXE Op stalen pen. gestoken varkenshaas medaillon, kip en rund van de grill geserveerd met diverse koude sausjes <i>Grilled skewer of pork/chicken/beef/ sauce</i>	19,50
REUZE VARKENSHAAS SATÉ Saté met pikante pindasaus, Oosters bijlage en aangekleed zo als het hoort <i>Pork sate skewer/ peanut sauce/ oriental style</i>	16,50
SPEENPIG FILET En pulled pork zoetzure Jack Daniels jus <i>Suckling pig fillet /sweet sour Jack Daniels gravy</i>	18,50
RUNDERENTRECÔTE 'TOF' U kunt zelf het gewicht aangeven, van Lady entrecote tot een TOFFE entrecote. U betaalt het gewicht. (standaard 200 gr) Keuze uit: Kruidenboter, champignonroomsaus of pepersaus <i>Beef entrecote(200 gram)19.75 or you may choose the weight you would like.. Choice: garlic butter/mushroom sauce/ peppercorn sauce</i>	20,00
SPARE RIBS Gemarineerd, pittig en zoet afgelakt, diverse sausjes geserveerd <i>Spare ribs/spicy sweet/sauce</i>	14,75