



Dinerkaart

VOORGERECHTEN

SOEPEN

Kreeftensoep

Romige kreeftensoep met hollandse garnaltjes en een vleugje room

7.50

Paprikasoep

Romige paprikasoep met geroosterde puntpaprika en crème fraîche

5.50

KOUD

Pain

Ambachtelijk brood met kruidenboter en aioli

3.75

Carpaccio

Met rucola, pijnboompitten, Parmezaan en truffeldressing

9.50

Vis Plankje

Gerookte zalm en makreel met een Hollands garnalen kroketje en chilimayonaise

10.50

Ceaser Salade

Gegrilde kipfilet met gekookte ei en croutons, ansjovis, Parmezaanse kaas en Ceaserdressing

8.25

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*

WARM

Mosselen

8.50

Stoofpotje van mosselen met prei en mosterd gratineerd met Parmezaanse kaas

Gamba's

7.50

Gebakken gamba's met knoflook afgeblust met chilisaus en een vleugje room

Vega strudel

8.50

Bladerdeeg gevuld met gebakken bospaddestoelen en boerenbrie met balsamicstroop

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*

HOOFDGERECHTEN

onze hoofdgerechten worden met salade en friet geserveerd

GEVOGELTE

Kipsaté

Gefrituurde uitjes, atjar en kroepoek

14.50

Parijse piepkuiken

Gebraden piepkuiken met seizoensgroente, gepofte aardappel en crème fraîche

17.50

VLEES

Spare ribs

Gemarineerde kalfspareribs met knoflooksaus en chilisaus

19.00

Entrecote

Runderentrecote met seizoensgroente en stoganoﬀsaus

19.50

Biefstuk

Gemarineerde biefstuk op een bedje van ui en paprika met sesamzaad en ketjapsaus

18.50

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*

VIS

Slibtong

Twee slibtongen gebakken in gezoute roomboter met huisgemaakte ravigottesaus

19.00

Kabeljauwfilet

Gebakken Hollandse kabeljauw op een bedje van gewokte spinazie met gepofte cherrytomaatjes en kreeftenjus

19.50

Zalmfilet

Op de huid gebakken zalmfilet met seizoensgroente, hollandaisesaus, schorsenering

18.50

VEGETARISCH

Polenta salade

Gegrilde polenta op een salade van couscous, gourgette, rucola, walnoot en rodebiet dressing

13.50

Salade fromage

Manchego, brie en kruidenkaas met gemengde salade, rode ui en honingmosterd dressing

14.50

KINDERMENU

De zeven dwergen

Kipnuggets met krulfrietjes, sla en saus naar keuze

6.00

Finding Nemo

Fishsticks met krulfrietjes, sla en saus naar keuze

6.00

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*

NAGERECHTEN

Dessert Du Chef 7.50
Laat u verassen door de chef

Crème brûlée 6.50
Huisgemaakte crème brûlée met een bol vanilleroom- ijs en slagroom

Dame blanche 6.00
Vanille-roomijs met chocoladesaus en slagroom

Kinder dessert 4.00
Vanille-roomijs en slagroom

Monchou taartje 7.00
Mousse van monchou op een bodem van bastogne crumble en sorbetijs

Brownie 7.00
Huisgemaakte brownie met amarene kersen, vanille-roomijs en slagroom

Parijse plankje 9.50
Diverse kazen en lekkernijen

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*

DESSERTWIJN

Floralis 5.50

LIQUEUR KOFFIE

French coffee 5.50
Met Grand Marnier, koffie en slagroom

Irish coffee 5.50
Met whiskey, koffie en slagroom

Spanish coffee 5.50
Met Tia Maria, koffie en slagroom

*Heeft u allergieën of bent u vegetariër/veganist?
Laat het ons weten!*