

# DESSERTS

## FREAKSHAKE

Een freaky lekkere milkshake met Bailey's, espresso, vanille ijs en chocolade. | 6,75

## CRÈME BRÛLÉE

Gezouten karamel crème brûlée met puur chocolade ijs. | 6,75

## RED VELVET

Huisgemaakte rode fluweeltaart met monchou, granaatappelpitjes en witte chocolade, geserveerd met yoghurtijs. | 6,50

## CHOCOLADE FUDGETAART

Huisgemaakte chocoladetaart met een ganache van melkchocolade. Geserveerd met roomijs van hazelnoot praliné met stukjes. | 5,75

## WARME WAFEL

Een zelfgebakken verse Luikse wafel met hangop van honing en een verrassende blauwe bessen compote. Geserveerd met caramelijs. | 6,00

## DONUT

Zoetig huisgemaakt gefrituurd broodje met een topping van chocolade en knettersuiker. | 3,75

## BOURGONDISCHE KAAS PLANK

WAARD  
SPECIAL 

Een proeverij van vier soorten Hollandse kaas (New Jersey, Mecorino, Reade Jutter en Lady Blue), cake van pruimen en hazelnoot, druiven en kweepeer geserveerd op een houten plank | 9,75 *Tip: extra genieten met onze Kopke Tawny Port*

**New Jersey** De Jerseykoe geeft bijzondere melk die meer eiwitten, natuurlijke vetten en caroteen bevat. Het eindresultaat is dan ook een romige, smedige, delicate kaas met boterachtige smaak.

**Mecorino** Een zachte schapenkaas van de Vreugdehoeve uit Zwolle met fenegriek, een kruid met een nootachtige smaak. Deze unieke, vernieuwende kaas heeft een volle, frisse maar niet overheersende smaak. Uniek door smaak en structuur.

**Terschellinger Reade jutter** De rode jutter is een ambachtelijk gemaakte kaas, die ingewassen is met een roodschimmelbacterie. Dat zorgt voor een unieke smaak. Gemaakt met vegetarisch stremsel.

**Lady blue** Een biologische blauwe geitenkaas gemaakt door Ayla en Ger in Nooitgedacht (Drenthe) die is bereid met uitsluitende rauwe geitenmelk, zuursel, stremsel en keltisch zeezout.

# DIGESTIEF

Onze tips voor een passend drankje na je diner.

## LA GRAPPA DI MOSCATO

Een heldere transparante Grappa van de Moscato druif met charismatische en intense aroma's. | Digestief | 42% | 6,25

## PRUNIER VSOP

Een blend uit 3 gebieden in de Cognac streek. Eerlijk van smaak, rond, rijp en gebaseerd op het fruit. | Cognac | 40% | 7,50

## CALVADOS CHATEAU DU BREUIL VSOP

Deze calvados is zacht van smaak en heeft minimaal vier jaar gerijpt op eikenhouten vaten. Calvados | 40% | 6,50

## GRAND MARNIER

Een combinatie van het exotische karakter van sinaasappel met het nobele karakter van cognac. Gerijpt in eikenhouten vaten. | Digestief | 40% | 5,50

## DRAMBUIE

Een complexe drank met kruidige, pittige en zoete honingsmaken, geïntegreerd in een diepe body van malt whisky. | Digestief | 40% | 5,50

## COINTREAU

Deze sprankelende sinaasappelsmaak is très chic, stylish en elegant. | Digestief | 40% | 5,50

## TOMATIN HIGH LAND 12 YEARS OLD

Een 12 jaar oude Single Malt Scotch Whisky gerijpt op bourbon en sherryvaten waardoor hij uiteindelijk de smaak krijgt van appel, peer, mout en noten. | Single Malt Scotch Whisky | 43% | 6,50

*Kijk op onze drankenkaart voor nog meer lekkere afterdinner drankjes*

# KOFFIE SPECIALS

## IRISH COFFEE

Sterke hete koffie vermengt met basterdsuiker en Jameson Whiskey en slagroom. | 5,50

## SPANISH COFFEE

Koffie vermengt met Licor 43 en slagroom. | 5,50

## ITALIAN COFFEE

Koffie met Disaronno Amaretto Originale en slagroom. | 5,50

## FRENCH COFFEE

Koffie met Grand Marnier en slagroom. | 5,50

*Kijk ook op onze warme drankenkaart voor onze andere koffie's, thee en warme chocolademelk*



*Waar 't bruis!*

DE WAARDIGE  
**WAARD**  
TWELLO



# APERITIEF

Onze tips voor een passend drankje vóór het diner:

## APEROL SPRITZ

Aperol wordt geserveerd in de mix met Prosecco en bruisend water. | 6,00

## BALON 43

Een verrassende frisse mix met Licor 43, bruiswater en citroensap. | 8,00

## FINLEY SPRITZ 0.0

Fris, zomers en met het kenmerkende bitterzoete karakter van een spritz.

Alcoholvrije cocktail | 3,50

*Kijk ook op onze drankenkaart voor onze andere lekkere pre-dinner drankjes.*

# VOORAF

## BROODPLATTER

Rustiek ciabatta brood met Waardige dip, gezouten boter en olijfolie. | vegetarisch | 7,25

## CLASSIC STEAK TARTAAR

Op klassieke wijze bereide steak tartaar van (rauw) rundvlees, kappertjes, cornichon, mosterd,

eidooier en ansjovis. | 8,75

## BLACK-TIGER

Vijf gegrilde gamba's in knoflook olie, limoen en kruiden. | 7,75

## CARPACCIO

Carpaccio met op de BBQ gegrilde tomaatjes, pijnboompitjes, oude kaas en Hertog Jan

bockbier mayonaise. | 8,75

## GEITENKAAS OP TOAST

Crème van geitenkaas met galia meloen, pecannoot en honingraat. | vegetarisch | 7,25

# SOEPEN

Wij bereiden al onze soepen zelf en serveren deze met mini broodjes van Bakkerij In de Soete Suikerbol

én roomboter.

## ERWTENSOEP

Huisgemaakte erwtensoep met roggebrood en spek. | 5,50

## POMPOENSOEP

Romige pompoensoep met geitenkaas en serranoham. | ook vegetarisch te bestellen | 5,25

## SOEP VAN SCHAALDIEREN

Romige soep van schaaldieren (bisque) met venkelschuim en aardappelkaantjes. | 5,50

ONZE KEUKEN IS OP DINSDAG, WOENSDAG, DONDERDAG EN ZONDAG GEOPEND VAN 17:00 TOT 21:00 UUR VOOR HET DINER. OP VRIJDAG EN ZATERDAG KUN JE ZELFS TOT 21:30 UUR BIJ ONS KOMEN DINEREN.

# MAALTIJD SALADES

Wij serveren al onze maaltijdsalades met mini broodjes van Bakkerij In de Soete Suikerbol

met roomboter.

## SALADE DIAMANTHAAS

Salade met biefstukpuntjes, zilver ui, fenegriek en een crème van earl grey. | 15,25

## SALADE GAMBA'S

Salade met gebakken gamba's, komkommer tagliatelle, sjalotjes, citrus

en wasabimayonaise. | 15,25

## SALADE GEITENKAAS

Salade met lauwwarme zachte geitenkaas, pecannoten, peer en honing. | vegetarisch | 14,75

# VEGETARISCH

## BOSPADDENSTOELEN RAGOUT

Ragout van bospaddenstoelen in een rustieke broodbol met oude kaas, verschillende soorten

noten en rucola. | 14,75

## CANNELLONI VAN SPINAZIE EN RICOTTA

Op traditionele wijze gevulde cannelloni pasta met spinazie, ricotta en bechamel. | 14,75

# SHARING

WAARD SPECIAL 

## WAARDIGE PLANK

Laat je verrassen door de chef met onze surprise-proeverij van de kaart! Kleinere variaties van onze lekkerste vlees-, vis- en vegetarische gerechten gecombineerd met wisselende seizoensgerechten. Te bestellen vanaf 2 personen | 18,75 p.p.

# VISGERECHTEN

Wij serveren al onze visgerechten compleet met aardappelgarnituur en een frisse salade.

Daarnaast kun je kiezen voor onze verrassende supplementen "voor er bij".

## DORADE FILET

Op de huid gebakken dorade filet met antiboise en inktvis ringen. | 17,50

## WIJTING FILET

Op de huid gebakken wijting filet met een saus van limoen en zuring. | 15,50

# VLEESGERECHTEN

Wij serveren al onze vleesgerechten compleet met huisgesneden verse frieten\*, een frisse

salade en mayonaise. Daarnaast kun je kiezen voor onze verrassende supplementen.

## HALVE HAAN

Een in de rotsisserie gegrilde halve haan geserveerd met appelcompôte. | 14,75

## BLACK ANGUS BURGER 168

168 grams hamburger van het Black Angus rund op een sesambol met cheddar kaas, augurk,

little gem sla en Sriracha mayonaise. | 15,75

## VARKENSHAASSATE

Een 200 grams varkenshaas saté met satésaus, gebakken uitjes, verse atjar en kroepoek. | 16,75

## SPARERIBS

Malse spareribs gelakt met honing, chilisaus en gerookte paprika. | 16,50

## ENTRECÔTE

Gegrilde lendebeefstuk (200 gram) van het MRIJ rund met jus van tijm, knoflook en rozemarijn.

Geserveerd met \*aardappelgarnituur. | 18,75

## HAP VAN DE WEEK

Altijd een lekkere huisgemaakte maaltijd van onze keukenbrigade. | 11,50

# KIDS

Speciaal voor kids onder de 10 jaar. Ben je ouder? Dan kun je deze gerechten natuurlijk ook bestellen, maar dan betaal je een kleine meerprijs.

## MAC EN CHEESE

Macaroni met crème fraîche, bosuitjes en kaas | vegetarisch | 6,75

## PANNEKOEK NATUREL

Bereid met bloem van Bökkers mölle en natuurlijk geserveerd met poedersuiker en

stroop | vegetarisch | 3,75

## HOTDOG

Broodje hotdog met ketchup, een frisse salade en huisgesneden verse frieten | 6,75

## ECHTE FRIETEN

Huisgesneden verse frieten met keuze uit kibbeling van kabeljauw, een

huisgemaakte groenteloempia of onze eigen kipnuggets | 6,75

# LEKKERS VOOR ERBIJ

Onderstaande supplementen zijn als extra bij al onze dinergerechten te bestellen.

**HUISGESNEDEN VERSE FRIET** | 3,50

**GEPOFTE AARDAPPEL MET CREME FRAICHE** | 2,50

**CRUDITE: RAUWE SEIZOENSGROENTE MET EEN GEZONDE DIP** | 2,00

**GEROOSTERDE SEIZOENSGROENTEN** | 3,00

**MAISKOLF** | 4,00

**MAYONAISE** | 0,30

**KETCHUP** | 0,30

**CURRY** | 0,30

**APPELMOES** | 0,50