

Voorgerechten

Sommige gerechten zijn ook in een kleinere portie te verkrijgen (zie prijzen)

Carpaccio van ossenhaas met een bieslook-rucola mayonaise en Pecorinokaas	13,95/ 9,50
Lamspastrami met pistachenootjes en een vijgenstroop	12,95/ 8,00
Gerookte zalm met gambastaartjes taartje van rode biet en een bieslook- citroensaus	13,75/
Drie luik van Schaaldieren met kreeft, bonbon van Hollandse garnalen, bitterbal van rivierkreeft en een pittige mayonaise	14,50/
Terrine van gerookte scharrelkip met een salade van granaatappel en een sinaasappelmayonaise	12,75/ 8,50
Vissalade dagverse vis, tonijn, zalm, gamba en een komkommercompote en een kurkuma-sambalsaus	14,75/
Broodpudding van geitenkaas met een salade van macadamia noten, antibiose van tomaat, knoflook en kappertjes	11,95/

Soepen

Sommige gerechten zijn ook in een kleinere portie te verkrijgen (zie prijzen)

Tomatensoep van Pomodoritomaten met room van gezoete rode paprika's	6,50/ 4,00
Uiensoep gegratineerd met Gruyère en oude kaas	6,50/ 4,00
Lamssoop met savoieekool en taugé	6,50/ 4,00
Dagsoep steeds weer een uitdaging voor onze keukenbrigade	6,50/ 4,00
Spoem verfrissend tussendoortje!	5,75/

Hoofdgerechten

Sommige gerechten zijn ook in een kleinere portie te verkrijgen (zie prijzen)

Vegetarisch fantasie van de chef-kok	18,75/ 14,50
Tonijnsteak met gefrituurde zalmravioli Beurre blanc met Westmalle-Trippel en bosui	26,00/ 17,00
Vissalade (maaltijdsalade) dagverse vis, tonijn, zalm, gamba en een komkommercompote en een kurkuma-sambalsaus	19,95/
Lamssalade (maaltijdsalade) salade met lamspastrami, lamsfilet en een piccalillysaus	18,95/
Kalfshaas met tapenade van tomaat, mozzarella, zeegras en een truffelsaus	25,50/ 18,50
Rumpsteak (natuurlijk gerijpt) met roseval aardappeltjes, spekjes en een rode wijnsaus	21,75/
lamsfilets met zwezerik met pasta, chorizo en een mosterd-Madeirasaus	23,50/ 17,50
Tournedos A la niçoise, pastinaakpuree en een kalf jus met tijm en tomaat	26,50/
drieluik van het varken varkensrib, medaillons en gefrituurde pulled pork met gepofde knoflook met rozemarijn en honing	23,50/
Jumbo vleesspies (voor de grote vleeseters!) geserveerd met diverse koude sauzen	26,00/ 17,00
Huisgemaakte hamburger van ossenhaas met een flaguette, uiencompote, kruidenyoghurd dressing en dikke friet	16,50/
Saté van kippendijen, geserveerd met frietjes en rauwkost	16,00/

Extra

Sommige gerechten zijn ook in een kleinere portie te verkrijgen (zie prijzen)

Pofpieper

met een frisse kruidensaus

3,75

Dikke frieten

3,50 / 2,00

Fritessaus of ketchup

0,70

Gebakken champignons

4,50

Desserts

Piepklein ijsje

met vanille ijs, chocoladesaus en slagroom
voor de kleine trek!

5,00

Caramel shortcake

met yoghurtijs en koffiestroop

7,95

Soezen met vanilleroom

Abrikozengelei, panna cotta ijs en chocoladesaus

8,50

Appel crumble

met vanille-ijs en caramelsaus

9,50

Huisgemaakte melkchocolade taart

met hazelnoot, creme brulée ijs en sinaasappelstroop
(Tip: glaasje Romate Pedro Ximénez 20 jaar oud à € 6,50)

9,75

Sgroppino

prosecco, wodka, citroensorbetijs

6,50

Dessert Proeverij

diverse lekkernijen van onze dessertkaart

14,50

Cheesecake

met yoghurt en vanille, frambozenijs en stroop

8,95

Sorbet

met sorbetijs, vers fruit en slagroom
(Tip: glaasje Muscat Beaumes de Venise à € 7,50)

9,95

Kaasplankje

diverse kaassoorten met brood en appelstroop
(Tip: glaasje Port Quinta de la Rosa, Vintage à € 6,95)

14,50

Koffie en Thee

Al onze koffie- en theedesserts worden standaard geserveerd met huisgemaakte koekjes, bonbons en een huisgemaakt likeurtje! (Wenst u dit lekkers niet, geef het ons aan!)

Theedessert	4,00
Koffiedessert	4,00
Espressodessert	4,00
Cappuccinodessert	4,20
Koffie verkeerddessert	4,20

Favorieten

Hollandse Koffie 6,50

koffie met Ketel 1, matuur, suiker en room (hout gelagerd, gerijpte graanjenever)

Anny's bakkie 8,25

koffie met een glaasje Grand Marnier

Koffie d'Oude Veiling 8,50

koffie met een glaasje warme Amaretto en room

Kiss of Fire 7,50

met Cointreau, Tia Maria en room

Irish Coffee 7,50

altijd goed!

French Coffee 7,50

koffie met Grand Marnier en room

Ook lekker:

Limoncello 6,00

Italiaanse citroenlikeur

Meloncello 6,00

Italiaanse meloenlikeur

(Tip: met een bolletje citroenijs € 8,50)