

## NAGERECHTEN

### IJSGERECHTEN

Dame Blanche (vanille-ijs met warme chocolade saus)	7.95
Vanille-ijs met slagroom	5.95
Café glacé (ijskoude koffie creatie)	7.50
Sorbet van 3 soorten sorbetijs en vers fruit	8.25
Vanille-ijs met verse aardbeien (indien voorradig)	7.75
Yoghurt met kersencompote en slagroom	6.95

### KOFFIE SPECIALITEITEN

Karamel koffie (alcoholvrij)	3.75
2 kopjes koffie of thee met zoete lekkernijen	5.75
Irish koffie met whisky, bruine suiker, slagroom en bonbon	6.75
Spanish koffie met Tia Maria, slagroom en bonbon	7.25
Italian koffie met Amaretto, slagroom en bonbon	6.75
Kiss of fire met Tia Maria, Cointreau, slagroom en bonbon	7.75
French koffie met Grandmanier, slagroom en bonbon	7.75
Koffie met een glas huiscognac	6.75



Onze huiswijn:  
**VINHAS DE  
PEGÔES PORTUGAL**  
23.75 per fles

## WIJNKAART

### WITTE WIJN

Nomad Pinot Grigio	29.75 per fles
Vega de Castilla Rueda Verdejo	Roemenië
Domaine Delobel Sauvignon Blanc	Spanje
Elysee Chardonnay	Frankrijk
Chateau de la Riviere Blanc	Frankrijk

### RODE WIJN

Sol de Andes Merlot Reserve	29.75 per fles
Domaine L'Espigouette Cotes du Rhone	Chili
Elysee Syrah	Frankrijk
Chateau Latour de Rissac Cabardes	Frankrijk
Apollonio Copertino	Frankrijk

### ROSÉ

Séduction de Sangliere	29.75 per fles
	Frankrijk

### WITTE WIJN

Domaine de la Mandeliere Chablis	34.75 per fles
Kangarilla Road Chardonnay	Frankrijk
Uibel Gruner Veltliner 'End des Berges'	Australië
	Frankrijk

### RODE WIJN

Uibel Blauer Zweigelt Classic	34.75 per fles
Kangarilla Road Shiraz	Oostenrijk
Rosarubra Montepulciani d'Abruzzo	Australië
	Italië

## COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, WHISKY

Cognac VS	6.75	Calvados	6.25	Whisky	5.25
Cognac VSOP	8.75	Calvados XO	8.75	Connemara	6.75
				Dimple	7.50
Armagnac	6.75			Johnny Walker Black	7.25
Armagnac XO	9.75			Glenfiddich 12 Years	6.50

# MENUKAART

# BAR HORECA

*U bent van harte welkom!*



## VOORGERECHTEN

### KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio met veldsla, Grana padano en truffelmayonaise	11.75
Gerookte paling van rokerij Vlug met kruidenrooster	14.75
Sashimi van tonijn met een frisse dressing	12.50
In Griekse olijfolie gemarineerde paprika's en paddenstoelen	9.95
Spaanse Saranoham met 2 soorten meloen	11.50
Gerookte Kalkoenfilet met Frieslanders	9.95
Klassieke zalmcocktail (van gepocheerde zalmfilet)	10.95

### WARME VOORGERECHTEN-TUSSENGERECHTEN

Mosseltjes in hete olijfolie met knoflook en rode peper	12.95
Porto Bella met geitenkaas uit de oven	10.75
Pasteitje met ragout van paddenstoelen	9.95
Gamba spiesjes met gegrilde courget	13.75
Duivelse kip in filodeeg	11.95
Smokey chickenwings met honing mosterd dip	9.95

### SOEPEN MET EEN STENGEL

Champignonroomsoep	6.95
Linzensoep met room en verse kruiden	6.75
Soep van de uien van Andre Wijnands met gesmolten kaas	6.95
Goulashsoep van Kalfschenkel	7.75
Tomatensoep van verse tomaten	5.95
Kippensoep met vermicelli, prei en stukjes kip	4.95

Altijd lekker  
als pre-starter  
**KNOFLOOKBROOD**  
Vers gebakken heerlijk van smaak  
de perfecte start van het diner  
**4.75**



## SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

(Deze gerechten zijn uitgesloten van het all-in arrangement)

### VOORGERECHTEN

Proeverij van 7 voorgerechten (vanaf 2 personen)	16.75
Hollandse garnalen met veldsla en Whiskysaus	15.95
Kreeftensoep met Hollandse garnalen	9.75
Huis gemarineerde zalm	15.75

### HOOFDGERECHTEN

Gegrilde coquilles op saffraan pasta	27.75
Tournedos (biefstuk van de haas)	26.95
In roomboter gestoofde aal van Vlug met Frieslanders	24.75

### NAGERECHTEN

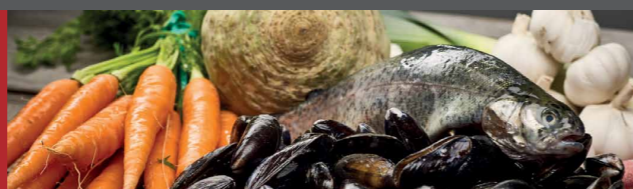
Limoen meringue met bloedsinaasappel-ijs	9.75
Klavertje Vier (4 soorten Klaverkaas met een glaasje port)	11.75
Drie is één (stel je eigen dessert samen) per item	

Spuitzakje slagroom	1.75
Mini dame blanche	2.95
Mini taartjes (3 stuks)	2.95
Crème brulee	3.25
Zaanse chocolade mouse	3.25
Citroensorbet met mandarijn	2.95
Slagroom soesjes (3 Stuks)	1.50
Bakje vers fruit	2.95
Yoghurt met aardbeiencompote	2.75
Brownie met advokaatsaus	2.95
Pistache-ijs met karamel nootjes	2.95
Chocolade flakken met vanille mouse	3.75

## WILT U ÉCHT IETS SPECIAALS?

Vlees, vis, schaal- of schelpdieren, wild en gevogelte zijn op aanvraag! (een week van te voren te bestellen)

Wij staan open voor alle suggesties



## ALL YOU CAN EAT ARRANGEMENT

52.75 p.p.

### KIES WAT U MAAR WILT VAN DE KAART!

Het concept is duidelijk en helder;  
Gewoon lekker eten van de kaart inclusief alle koude en warme dranken, bieren en huiswijnen\*

Het arrangement geldt alleen als alle tafelgenoten hieraan deelnemen  
Voor kinderen tot 12 jaar rekenen wij 50% van de arrangementprijs

All-in concept tot 20 personen (maximaal 4 uur)

► Boven de 20 personen hanteren wij een aangepaste kaart

\* Specialiteiten, wijnen, whisky's, cognacs, calvados en armagnacs zijn uitgesloten.  
Verspilling wordt niet gewaardeerd, daarom hanteren wij de volgende regeling:  
Bestel wat u op kunt. Restanten als gevolg van verspilling worden extra in rekening gebracht.



## HOOFDGERECHTEN

### HOOFDGERECHTEN VIS

Gebakken kabeljauwfilet	18.75
Huis gerookte warme forelfilet met knoflook	17.75
Sliptongetjes (3 stuks)	20.75
Gebakken scholfilet	17.75
Gegrilde tonijnfilet	22.75

### HOOFDGERECHTEN VLEES

Parelhoen suprême	20.95
Saté van super malse kippendijen (300 gram)	17.50
► Ook in een halve meter, voor de grote eter (500 gram)	22.75
Schnitzel van keurslager Arie Klaver	18.75
Rood vlees (225 gram) wisselend	19.75
Kalfslever met appel, ui en spek	22.75
Kalfsbiefstuk	19.75
Spareribs, pittig en zoet gekruid	17.50
Varkenshaas, gekruid en gebakken	18.75
Vegetarische wraps met Klaverkaas	16.95

### SAUZEN

Peperroom, tomaten, boter, stroganoff of champignonroomsaus	2.95
Gorgonzola, gebakken champignons of bearnaisesaus	3.95
De echte Belgische mayonaisse! (topper)	2.95



Informatie over allergenen kunt u inwinnen bij ons personeel  
1 tafel is 1 rekening. Bij gesplitst betalen serveren wij de afrekendoos