

***** GERECHTJES à € 4,50

Dadels

geitenkaas, amandel en honing

Calamares

gefrituurde inktvisringen met aioli

Hete balletjes

in pittige tomatensaus

Tortillapunt

met ei, kaas, groenten en groene kruiden

Ansjovisjes

gemarineerd, met olijven en brood

Kipstukjes

met chlisaus

Aubergine uit de oven

héérlijk: Italiaans: mozzarella, tomatensaus en geraspte Parmezaan

Gekookte mosseltjes

in knoflookroomsaus

Wijngaardslakken uit de oven

zes stuks (zonder huisje) met huisgemaakte knoflookboter, tomaat, ui, druppeltje Tabasco en droge sherry

Spinazie-kaassouflé uit de oven

een zalig genietmoment met o.a. Parmezaan en basilicum

Gefrituurde gepaneerde garnalen

met chili-koriandersaus

Peer met geitenkaas uit de oven

honing, granaatappelpitjes, walnoot en tijm

***** GERECHTJES à € 6,50

Kaaskroketjes

zachte kaas en rucola

Saté Hofman (zonder stokjes)

geroosterde kokos, pinda's, uitjes en fruitjes en taugé

Noordzee Inktvisjes

lekker uit de wok met specerijen en knoflook

Thaise groentenloempia's

huisgemaakt, met verse groenten en knapperige taugé, verse mangostukjes, zoete chilisaus

Nachos mexicanos uit de oven

tortillachips, Cheddar, pittige Jalapeños, guacamole en zure room

Carpaccio van lerse biefstuk

handgesneden (ca. 2mm dik), truffelmayonaise, kaas: glanzend rood van versheid

Gamba's in gele curry

roomzachte curry met paprika en kokosmelk

Serranoham

met meloen. druiven en frambozendressing

Paprika uit de oven

met rijst, kaas, noten en rozijnen

Varkenshaas "43"

klassiek met een moderne twist: met bospaddenstoelenmix, spekjes, mosterd en "roomsaus Licor 43"

Courgetterolletjes

gevuld met geitenkaas, rode paprika, spinazie en tomaat

Kippendijen uit de oven

in dragon-citrussaus

.

.

.

***** GERECHTJES à € 8,50

Cabrales y setas

pittige Spaanse blauwschimmelkaas op een mix van bospaddenstoelen, heerlijk versmolten

Tonijntataki

zeewiersalade, crème van wasabi en sojaboontjes (dit gerecht kent een toeslag van € 1,00)

Steak Tartaar

kwarteleitje, kappertjes, augurk, waterkers

Griekse Halloumi

gegrilde schapenkaas op traditionele salade van rucola, munt en aardbeien, balsamico, ahornsiroop en Citroensap

Hollands vispotje uit de oven

kabeljauw, tomaten, kruiden, mosterd-roomsaus, kaas

Eendenborst uit de Dordogne

met honig-glazuur, bospaddenstoelen

Hollandse geitenkaassalade

met stukjes appel, honing, walnoot en granaatappelpitjes

"Sissende" garnalen uit de oven

"geheimzinnig" lekker met soja, gember en knoflook

Argentijnse beef

rundvlees met chimmichurry

Gele curry met rijst

romige curry, paprika, kokosmelk en tofu

Gerookte Noorse zalm

rode ui, kappertjes, limoenmayonaise en verse dille (dit gerecht kent een toeslag van € 1,00)

Bavette à l'échalotte ("flanksteak", rundvlees)

klassiek Frans bistrogerecht: rundvlees met rucola, tomaat, rode wijn, rozemarijn, tijm en sjalottenroomsaus

Carpaccio van komkommer

tomaat, kappertjes, pijnboompitjes, limoen, blauwkaas en olijfolie

Pad Thai met gamba's

famous Thai streetfood

***** Desserts à € 7,50 (€ 5,00 bij "Een Avondje Smaakhuis")

Toetje van Toen

roomijs, advocaat, chocoladesaus, slagroom

Boerenjongens

roomijs, advocaat, rozijnen op brandewijn, slagroom

Oudhollands Wentelteefje

Fries suikerbrood met warme appeltjes, rozijnen en kaneel, roomijs, slagroom

Dessert van de maand

steeds wisselend

***** "Buitenlandse" Koffie à € 7,50 (€ 5,00 bij "Een Avondje Smaakhuis")

Irish / Spanish / French / Caribbean / Italian Coffee

met verse room