

DINER

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM

9.75

Met pico de gallo en saffraanmayonaise

Smoked salmon with pico de gallo and saffron mayonaise

SASHIMI VAN TONIJN

10.75

Met wakame, wasabi-crumble en sesam-sojadressing

Tuna sashimi with wakame, wasabi crumble and sesame-soy dressing

PROEVERIJ VAN GEROOKTE HOLLANDSE VISSOORTEN

13.75

Gerookte makreel, gerookte forel en gerookte zalm met kruidencrème

Tasting of smoked Dutch fish

Smoked mackerel, smoked trout, smoked salmon and herb cream

CHARCUTERIE

9.75

Ham en worstsoorten, olijven, zongedroogde tomaatjes

Hams and sausages, olives, sun-dried tomatoes

RUNDERCARPACCIO

10.75

Met Parmezaan, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

Beef carpaccio with Parmesan, pine nuts, sun-dried tomato and truffle mayonnaise

GAZPACHO VEGETARISCH

7

Met kruidenfocaccia en mozzarella

Gazpacho with herb focaccia and mozzarella

GEITENKAAS VEGETARISCH

9.75

Met ingelegde groenten, pecannoten, knoflookcroutons en basilicumdressing

Goat cheese with pickled vegetables, pecans, garlic croutons and basil dressing

SOEPEN

TOMATENSOEP VEGETARISCH

6.75

Met pesto en room

Tomato soup with pesto and cream

VISSOEP

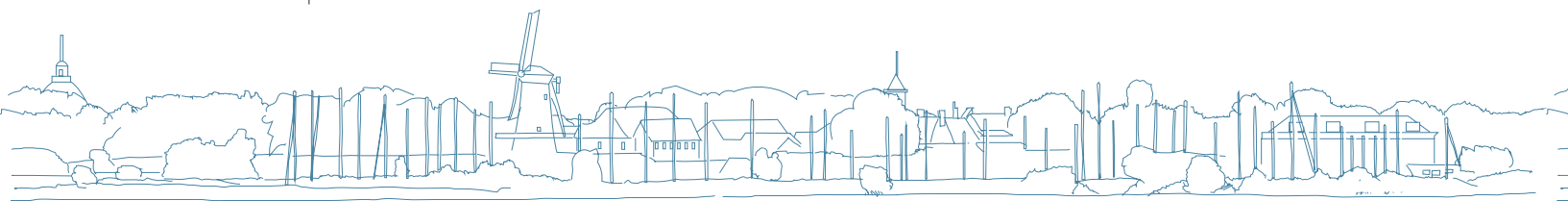
8.5

Met garnalen, mosselen, vongole en vissoorten

Fish soup with shrimps, mussels, vongole and fish species

Voorgerechten en soepen worden met brood en boter geserveerd.

Starters and soups are served with bread and butter.



HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

GEBAKKEN SCHOLFILET

21.5

Op tagliatelle met pesto en geroosterde paprikasaus

Baked plaice fillet on tagliatelle with pesto and roasted bell pepper sauce

TONIJN

23.5

Met krokante wasabi-sesamcoating en soja-wasabisaus

Tuna with crispy sesame coating and soy-wasabi sauce

SALADE WILLEMSTAD

24.5

Met zalm, makreel, forel, mosselen en kibbeling

Entrée salad with salmon, mackerel, trout, mussels and kibbeling

½ KREEFT UIT DE OVEN MET GAMBA'S

27.5

Met gember, tomaat en sinaasappel-kruidenboterjus

½ Lobster from the oven with king prawns, ginger, tomato and orange-herb butter gravy

GEBAKKEN ZEETONG

37.5

Met citroen en rémouladesaus 450 gr.

Fried sole with lemon and rémoulade 450 gr.

Alle visgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frietjes en mayonaise.

All fish courses are served with seasonal vegetables, fries and mayonnaise.

MOSSELEN

TRADITIONEEL

19.5

Traditioneel bereide mosselen met witte wijn, groenten en drie koude sauzen

Classic mussels with white wine, vegetables and three cold sauces

BELLEVUE

19.5

Met tomaat, groenten, tijm en knoflook

'Bellevue' mussels with tomato, vegetables, thyme and garlic

VAN DE CHEF

21.5

Met Pernod, groenten, room en kummel

Chef's mussels with Pernod, vegetables, cream and cumin

Mosselgerechten worden geserveerd met frietjes en mayonaise.

All mussel courses are served with fries and mayonnaise.



VLEESGERECHTEN

CURRY VAN KIP

Met eiernoedels en cassave

Chicken curry with egg noodles and cassave

17

SALADE VAN RUNDERPUNTJES

Met krokante groenten en sojadressing

Beef salad with crispy vegetables and soy dressing

19

RUNDERTOURNEDOS 200 gr.

Met peperroomsaus

Beef tournedos with pepper cream sauce 200 gr.

26

MIXED GRILL 225 gr.

Van kip, varken en rund met tzatzikisau

Chicken, pork and beef mixed grill with tzatziki sauce 225 gr.

20

GEGRILDE ENTRECOTE 225 gr.

Met Bearnaise saus

Grilled beef entrecote with Bearnaise sauce 225 gr.

21

GEGRILDE FLAT IRON STEAK 250 gr

Met chimichurri

Grilled Flat Iron steak with chimichurri 250 gr.

19

EXTRA SAUZEN

Peperroomsaus, champignonroomsaus, Bearnaisesaus of kruidenboter

Pepper cream sauce, mushroom cream sauce, Bearnaise sauce or herb butter

1.75

EXTRA GARNITUREN

Seizoengroenten | Seasonal vegetables

2.5

Salade met Parmezaan, tomaat en croutons | Salad with Parmesan, tomatoes en croutons

2.5

Gebakken champignons | Baked mushrooms

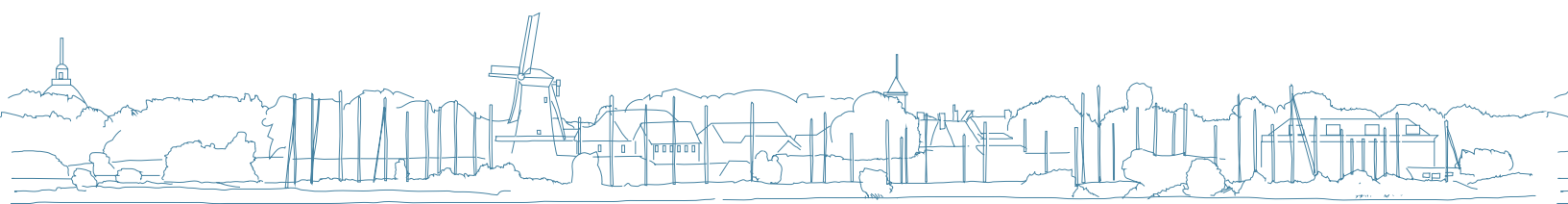
3.5

Gebakken aardappelen | Baked potatoes

4

Alle vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frietjes en mayonaise.

All meat courses are served with seasonal vegetables, fries and mayonnaise.



VEGETARISCHE GERECHTEN

PASTA GORGONZOLA

13.5

Met gorgonzola, champignons, paprika, courgette en tuinkruiden

Pasta with gorgonzola, mushrooms, peppers, zucchini and garden herbs

FALAFELBURGER

14.5

Met sla, rode ui, tzatzikisaus en frietjes

Falafel burger with lettuce, red onion, tzatiki sauce and french fries

JALAPEÑOS

15

Met krokante cheddarkaas, knapperige groenten en tomatensalsa

Jalapeños with crispy cheddar cheese, vegetables, and tomato salsa

PASTA'S

BOLOGNESE

13.75

Met tomatensaus, rundergehakt, ui, peterselie en Parmezaanse kaas

Pasta in tomato sauce with minced beef, onion, parsley and Parmesan cheese

POLLO AL LIMONE

14.75

Met kip, limoensaus en room

Pasta with chicken, lemon sauce and cream

FRUTTI DI MARE

17.75

Met gemengde vis, zeevruchten, knoflook, tomaat en kruiden

Pasta with mixed fish, seafood, garlic, tomato and herbs

KINDERMENU (<12 JAAR)

9.5

Pannenkoek, pasta of kindergerecht met frietjes en appelmoes met eenmaal naar keuze:

Kipnuggets, frikandel, kroket, biefstukpuntjes of kibbeling en **een leuke ijsverrassing** als afsluiting!

Pancake, pasta or children's dish with fries and applesauce with once of choice:

Chicken nuggets, frikandel, croquette, steak or fried cod bits and **a nice ice surprise** as a conclusion!



NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE VAN SINAASAPPEL MET MANDARIJN-IJS 7.5
Orange crème brûlée with mandarin ice cream

AARDBEIEN ROMANOFF MET LIMOEN-IJS 7.5
Eton mess with lime ice cream

TIRAMISU MET NUTELLA-IJS 7.5
Tiramisu with Nutella ice cream

AARDBEIENBAVAROIS MET CASSISGEL EN CHAMPAGNE-SORBETIJS 7.5
Strawberry bavarois with cassis gel and champagne sorbet ice cream

KAASPLATEAU MET CHUTNEY EN VIJGENBROOD 8.5
Cheese platter with chutney and fig bread

OF EVEN NAGENIETEN MET...

EEN HEERLIJKE KOP KOFFIE OF THEE MET BONBONS 4.3

VERSE MUNTTHEE 3.25

VERSE GEMBERTHEE 3.5

EEN SCHEUTJE MELK

Cappuccino 2.65

Koffie Verkeerd 2.65

Espresso macchiato 2.75

Latte Macchiato 2.95

Flavoured Latte Macchiato 3.25

Keuze uit Caramel, Hazelnoot,
Speculoos en Vanille

Warme chocomel 2.5
+ slagroom 0.5

EEN SCHEUTJE LIKEUR

Bellevue Koffie 6.75
William Lawson's Spiced Rum

Dutch Koffie 6.75
Kaneellikeur

Irish Koffie 6.75
Tullamore Dew & basterdsuiker

Spanish Koffie 6.75
Tia Maria

Italian Koffie 6.75
Di Saronno Amaretto

French Koffie 6.75
Grand Marnier Rouge

Caribbean Koffie 6.75
Malibu

