

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise en Breede Durp kaas	€ 10,50
Visplateau, gerookte zalm, Hollandse garnalen & gerookte paling	€ 14,95
Wijntip: Uvam, Pinot Grigio, Italië	€ 5,50
Trio van vis	€ 13,95
Vleeswarenplank	€ 12,75
Parade Het Galjoen	€ 17,50

SALADES

Zomerse salade met gerookte zalm	
Salade Caprese, met tomaat, basilicum en mozzarella	
Frisse salade met geitenkaas uit de oven, noten en honing	
Kleine salade	€ 8,50
Grote salade	€ 13,50

SOEPEN

Westlandse tomatensoep met ballen	€ 5,95
Kip-preisoep	€ 8,75
Dagsoep	vanaf € 8,00

KIJK OP DE
SCHOOLBORDEN
VOOR DE SPECIALS
VAN HET
SEIZOEN

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Zalmfilet met Teriyaki saus en wakame	€ 18,95
Wijntip: Wente, Chardonnay, Californië	€ 6,50
Gamba's in hete knoflookolie	€ 21,50
Biertip: I.P.A. Brouwerij ,t IJl	€ 4,95
Zeewolffilet met een witte wijnsaus	€ 19,95

VLEESGERECHTEN

Tournedos met Stroganoffsaus	€ 27,50
Wijntip: Bodega Alconde, Spanje	€ 5,35
Varkenshaas gevuld met Brie en omwikkeld met Parmaham	€ 21,50
Biertip: Brugse Zot	€ 4,85
Oerhammetje met mosterdsaus	€ 18,95
Rumpsteak (400 gram) met een Provençaalse saus van spek, ui en champignons	€ 25,50
Biertip: Westmalle Dubbel	€ 4,70



De KOPA Houtskooloven; onze nieuwe
aanwinst in de keuken.

De gast wil niet alleen meer eetbaar en voedzaam eten, maar de manier van bereiden wordt ook steeds belangrijker. Met de KOPA Houtskooloven worden de gerechten op een natuurlijke manier bereid en proeft u wel de houtskool-smaak op een subtiele manier. De KOPA Houtskooloven van dichtbij meemaken? Reserveer voor de Chefs table met zicht op het vuur. (Voor maximaal 8 personen)

Uit de KOPA Houtskooloven

Reinier's broodje Hamburger	€ 18,50
Runderribeye met kruidenboter	€ 20,95
Kabeljauwfilet met een zachte mosterdsaus	€ 22,00
Kalfsentrecote met een rode wijnsaus	€ 24,50
Wijntip: Gran Sasso, Primitivo, Italië	€ 4,50

Bij de hoofdgerechten worden bijpassende aardappel- en groentegarnituren geserveerd.

Omdat wij met dagverse producten werken, kan het zijn dat er iets niet voorradig is.

Voor informatie over allergenen; vraag het de bedieningsmedewerkers..

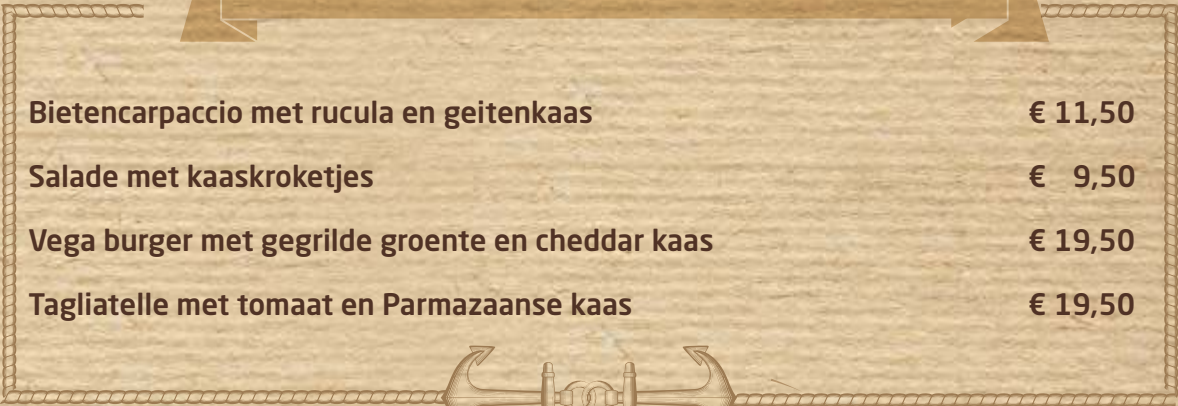
PLATEGERECHTEN

PLATEGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET

Varkenshaassaté met komkommersalade en kroepoek	€ 15,95
Biefstuk met kruidenboter	€ 17,95
Sliptong (2 stuks) met remouladesaus	€ 20,00
Varkensschnitzel met een romige champignonsaus	€ 16,95

VEGETARISCHE GERECHTEN

Bietencarpaccio met rucula en geitenkaas	€ 11,50
Salade met kaaskroketjes	€ 9,50
Vega burger met gegrilde groente en cheddar kaas	€ 19,50
Tagliatelle met tomaat en Parmazaanse kaas	€ 19,50



NAGERECHTEN

Dame Blance	€ 8,50
Creme Brullee met Licor 43	€ 8,95
Wijntip: Torres, Moscatel d'Oro	€ 6,50
Zomerse Sorbet met vers fruit en slagroom	€ 8,95
Aangeklede koffie met zoetigheden en een likeur naar keuze	€ 14,50
Kaasbord samengesteld door Kaasmeester Richard	€ 12,95
Wijntip: Niepoort LBV	€ 7,75
Kunt u niet kiezen tussen koffie of ijs? Kies een Affogato	€ 5,50

KOFFIE VARIATIES MET SIROOPSMAKEN

Karamelkoffie; koffie met slagroom, karamelsiroop en karamelblokje	€ 3,85
Hazelnootkoffie; koffie met slagroom, hazelnootsiroop en hazelnootchocola	€ 3,85
Cappuccino; cappuccino met slagroom, witte chocoladesiroop en witte chocola	€ 4,00
Appeltaartcappuccino; cappuccino met slagroom, appeltaartsiroop en kaneelblok	€ 4,00
Tiramisukoffie; koffie met slagroom, tiramisusiroop en lange vinger	€ 3,85
Seizoenskoffie vanaf	€ 3,50

SPECIAL COFFEES

Irish coffee met Jameson en half geslagen room	€ 7,50
French coffee met Grand Marnier en half geslagen room	€ 7,50
Italian coffee met Ameretto Di Saronno en half geslagen room	€ 7,50
Oud-Hollandse koffie met kaneellikeur en half geslagen room	€ 7,50
Coffee 43 met Licor 43 en half geslagen room	€ 7,50
Kiss of Fire met Tia Maria, Cointreau en half geslagen room	€ 9,50