

3 GANGENMENU

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP 

SOEP VAN HET MOMENT

vraag de bediening naar de soep van het moment

CARPACCIO

van ossenhaas met pestodressing, oude kaas, pitten en sla

BUTTERFLYGAMBA'S

gefrituurde garnalen in een krokant jasje met chilisaus

HOOFDGERECHTEN

VARKENSHAAS STUKJES

Met champignonsaus of roquefortsaus

KIPSATÉ

Met gebakken uitjes, atjar en kroepoek

KIP PIRI PIRI

Met gebakken ui, paprika, champignons afgeblust in Piri Piri saus

OSSENHAASPUNTJES

Met gebakken ui, paprika, champignons afgeblust in rode wijn truffelsaus

PAPEGAAIVIS

Met een lak van knoflookolie

PENNE 

Met champignons en roomsaus

VEGETARISCHE SATÉ 

Met gebakken uitjes, atjar en cassave kroepoek

NAGERECHTEN


DESSERT VAN DE CHEF

IRISH COFFEE

KOFFIE of THEE met een bonbon

€ 30,00

VOORGERECHTEN

BROOD	€ 6,00
<i>Met smeersels</i>	
SOEPEN	
TOMATENSOEP 	€ 6,00
SOEP VAN HET MOMENT	€ 6,00
<i>vraag de bediening naar de soep van het moment</i>	
KOUDE VOORGERECHTEN	
CARPACCIO	€ 11,00
<i>van ossenhaas met pestodressing, oude kaas, pitten en sla</i>	
HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL	€ 11,00
<i>Met sla en cocktailsaus</i>	
WARME VOORGERECHTEN	
GAMBA'S	€ 10,00
<i>Gebakken in kruidenboter</i>	
BUTTERFLYGARNALEN	€ 10,00
<i>Gefrituurde garnalen in een krokant jasje met chilisaus</i>	
PASTEITJE	€ 7,50
<i>Met huisgemaakte kippenragout of met champignonragout </i>	
CALAMARES	€ 10,00
<i>Inktvisringen met knoflooksaus</i>	
MOSSELEN	€ 10,00
<i>Gebakken in kruidenboter</i>	
GEVULDE BLADERDEEG HAP	€ 9,00
<i>Met geitenkaas, oude kaas, honing en dadels</i>	
TUSSENGERECHT	
SPOOM	€ 5,00
<i>verfrissende witte wijn met één bol citroenijs</i>	


VLEES

BOSWACHTER SCHNITZEL	€ 17,00
<i>Met gebakken ui, champignons en spek</i>	
KIP PIRI PIRI	€ 17,00
<i>Met gebakken ui, paprika, champignons afgeblust in Piri Piri saus</i>	
KIPSATÉ	€ 17,00
<i>Met gebakken uitjes, atjar en kroepoek</i>	
VARKENSHAAS	€ 18,00
<i>Met champignonsaus of roquefortsaus</i>	
BUIKSPEK	€ 18,50
<i>Langzaam gegaard met ketjap saus</i>	
OSSENHAASPUNTJES	€ 20,00
<i>Met gebakken ui, paprika, champignons afgeblust in rode wijn truffelsaus</i>	
TOURNEDOS (CIRCA 225 GRAM)	€ 26,50
<i>Met pepersaus</i>	
CHATEAUBRIAND (CIRCA 450 GRAM) Voor 2 personen	€ 49,00
<i>Met saus naar keuze</i>	

SAUS / BIJGERECHT

<i>Champignonsaus, pepersaus, roquefortsaus, rode wijn truffelsaus, gele rijst</i>	€ 2,00
--	--------

VEGETARISCH

PENNE	€ 17,00
<i>Met champignons en roomsaus</i>	
PENNE MET PESTO	€ 17,00
<i>Met paprika, ui en champignons</i>	
GEVULDE BLADERDEEG HAP	€ 17,00
<i>Met geitenkaas, oude kaas, honing en dadels</i>	
VEGETARISCHE SATÉ 	€ 17,00
<i>Met gebakken uitjes, atjar en cassave kroepoek</i>	

HOOFDGERECHTEN

Vis

SEIZOENSVIS	dagprijs
<i>vraag de bediening naar de vis van het seizoen</i>	
GAMBA'S PIRI PIRI	€ 20,00
<i>Met gebakken ui, paprika, champignons afgeblust in Piri Piri saus</i>	
ZALMFILET	€ 19,00
<i>Met Hollandaisesaus</i>	
CORVINA	€ 21,50
<i>Op de huid gebakken Spaanse zeebaars</i>	
PAPEGAAIVIS	€ 16,00
<i>Met een lak van knoflookolie</i>	
ZEEDUIVEL	€ 21,50
<i>Licht gekruid met cajun</i>	
ZEEWOLF	€ 17,00
<i>Met een lak van knoflookolie</i>	
CALAMARES	€ 15,00
<i>Inktvisringen met knoflooksaus</i>	
ZEETONG - op reservering	dagprijs
<i>In boter gebakken zeetong, naturel, picasso of met tomaat en champignons</i>	

**VERRASSINGSMENU
VAN DE CHEF**
Minimaal 2 personen per tafel

3 gangen € 30,00
4 gangen € 35,00

KINDERMENU'S
*Geserveerd met frietjes
en kinderijsje*

Frikandel	€ 8,00
Kroket	€ 8,00
Kaassoufflé	€ 8,00
Kipnuggets	€ 8,00
Ossenhaaspuntjes	€ 11,00