

## Voorgerechten

	Normaal	Klein
Runderlende Gegrilde en dun gesneden Double Dutch entrecote met crème van pastinaak en gerookte knoflook	13,00	8,00
Coppa Coppa di Parma met romige burrata, balsamico en pijnboompitjes	12,00	7,50
Ceasar salade Romeinse sla, krokante kippendij, croutons en ansjovis	11,50	6,70
Botervis Carpaccio van botervis met zilte zeekraal, paprikadruppels en citroen olie	12,00	7,50
Noordzee bisque Kreeftensoep met verse vis, langoustine en brioche met rouille	12,50	8,00
Uiensoep Geserveerd met een knoflook crouton en Gruyère kaas	6,70	3,50
Tomatensoep Italiaanse tomatensoep met mozzarella, basilicum en olijfolie	6,70	3,50
Rib fingers Boneless rib. Krokant gebakken met aiolie en boerenbrood	11,50	6,70
Ravioli Ravioli gevuld met tartaar van gamba geserveerd met kreeftenjus	12,50	7,70
Coquille Gebakken coquille met doperwtencrème en krokante pancetta	13,50	8,00

## Hoofdgerechten

Gamba's Gebakken gamba's in een roomsaus van venkel en pernod	19,50
Paling in het groen Klassieker met in witte wijn en groene kruiden gestoofde paling	24,50
Tonijn Gegrilde tonijnsteak met cajun kruiden, frites en salade	23,50
Lam Lamsstoofpotje en gegrilde lamsrack op parelcouscous en mediterrane groenten	24,50
Waterzooi Kempisch hoender in bouillon met selderij, peterselie, room en boerenbrood om lekker te dippen	21,50
Surf & Turf Gegrilde rundersukade met black tiger garnaal en kreeftenschuim	26,00
Ossenhaas Biefstuk van de haas met naar keuze rode wijnsaus of pepersaus	26,00
Rib roast Varkensrib met een kruidige BBQ saus, frites en salade	21,50
Caponata ✓ Siciliaans groentenpannetje met knapperig knoflookbrood	19,50
Kabeljauw Op risotto van doperwt en limoen geserveerde filet van kabeljauw	22,50

## Nagerechten

Crème brûlée	8,50
Crème brûlée van sinaasappel en steranijs met kaneelijs	
Kaasplankje	12,50
Kaasplateau met 5 verschillende kazen geserveerd met appelstroop en kletzenbrood	
Dame Blanche	8,50
Heerlijk vanille roomijs met en klassieke warme chocoladesaus	
Grand Dessert	12,50
Proeverij van verschillend zoete lekkernijen uit eigen keuken	
Bananensplit	8,50
Parfait van banaan met chocolade moulleux en mousse	

Maandmenu mei

34,50

Carpaccio van rund met pestodressing en Parmezaan



Romige aspergesoep met ham, ei en peterselie



Oosters gewokte asperges met gamba's soja en knoflook

OF

Gegrilde runderribeye met asperges en truffeljus



Aardbeien Romanoff

## Samen delen / Sharing

Een mooie grote plank om samen gerechtjes te delen. Kies tussen vis, vlees of vegetarisch of een goede mix daarvan. Een plank is voldoende als 1 gang voor twee personen.

25,00 als voorgerecht

32,50 als hoofdgerecht

15,00 als nagerecht

## Menu van de chef

(Alle menu's zijn alleen per tafel te bestellen en tot 20:30 uur)

3-gangen: € 31,50 p.p.

4-gangen: € 39,50 p.p.

5-gangen: € 46,50 p.p.

### Kindermenu

Onze jonge gasten kunnen kiezen voor verse pasta (naturel of Bolognese),  
Risotto of lekker verse frietjes met een snack naar keuze € 7,50

Kinderijsje € 4,50

Heeft u een voedsel intolerantie of een allergie, heeft u speciale wensen met betrekking tot de bereiding? Laat het ons weten en we kunnen u informeren en indien mogelijk rekening houden met de bereiding van de gerechten.