

Soepen

Soep van de chef

Dagverse keuze van chef Ilona

€ 8,75

Aspergesoep

Met gekookt ei en gerookte zalm

€9,25

Romige mosterdsoep

Met uitgebakken spekjes en preiringetjes

€ 8,50

Tom Kha Kung

Garnalensoep met groene curry, kokosmelk en citroengras

€ 8,75

Voorgerechten

Boerenbrood

Vers afgebakken brood met tapenade en aioli

€ 8,75

Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

Dungesneden ossenhaas met truffelmayo, pijnboompitten, parmezaanse kaas en salade

€16,75 | €21,75

Gemarineerde asperges

Met lamsham, geroosterde tuinbonen, veldsla en citrusdressing

€ 14,50

Tonijn tartaartje

Oosters gemarineerd met een relish van komkommer, sesammayo en wasabi

€ 16,75

Gevulde mini paprika

Met gegrilde groenten, tomaat en pijnboompitten

€ 12,75

Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten.

Als u een allergie of een dieet heeft, meld dit altijd.

Vlees

Oosterse ossenhaaspuntjes

Met roergebakken groenten en cashewnoten, afgeblust met sesam ketjapsaus


€ 29,75

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz* €6,95

Gebakken kalfslever

In de pan gebakken met spekjes, ui en appel


€ 26,50

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

Ribroast

Ribstuk van varkensvlees, gepekeld met rozemarijn,
geserveerd met honing thijmjus

€ 31,50

 *Club Privado Rioja, Tempranillo* €6,50

Saté van kippendij

Met huisgemaakte satésaus, kroepoek en seroendeng.

€ 24,75

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz* €

Maaltijdsalades

*(Alle salades hebben een basis van sla, cherrytomaat,
komkommer en rode ui en worden geserveerd met boerenbrood
en roomboter)*

Vega salade

met kidneybonen, mais, paprika, geroosterde tuinbonen en een tomatenvinaigrette

€ 21,25

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,50

Salade scampi's

Met gemarineerde scampi, cashewnoten, mango en zoete chilidressing

€ 24,75

 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache* €6,95

Caesarsalade

met krokante kippenhaasjes, spek, knoflook croutons, gekookt ei en caesardressing

€ 23,50

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,50

Vis

Sliptongen

Onze klassieker, 3 stuks gebakken in roomboter. Puur en heerlijk.

€ 39,75

 *Beauté du Sud, Chardonnay* €6,95

Gevulde hele zeebaars

Met sinaasappel, venkel en tijm. Afgelakt met een barbecue glaze.


€ 28,75

 *Ca Tullio, Pinot Grigio* €6,50

Rode mulfilet

Gefrituurd in een beslag van ons eigen Wappie Tappie bier, geserveerd met een frisse dille-komkommerdip

€ 26,50

 *Beauté du Sud, Chardonnay* €6,95

Fruit de Mer

Roergebakken gamba's, kokkels, mosselen en inktvisringen. Afgeblust met garnalenjus.

€ 25,75

 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache* €6,95

Vegetarisch

Rouleau van aubergine en courgette

Met tomaat, mozzarella en pesto.


€ 22,75

 *Ca Tullio, Pinot grigio* €6,50

Gemarineerde mais ribs

Geserveerd met twee frisse vegan dips.


€ 24,75

 *Maison Virginie, Sauvignon Blanc* €5,75

Quiche met geitenkaas

Met kool, cranberry en walnoten geserveerd met honing mosterdsaus.

€ 23,75

 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache* €6,95

Omdat wij het weggooien van eten economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelgarnituur, salades en warme groentes aangepast aan de gemiddelde eter.

Mocht u extra garnituur willen, dan kunt u gratis bijbestellen.