
Dinerkaart

Starters

V Komt voor de bakker 4,75
mini kadetjes met kruidenboter, aioli en tomatenjam

Voorgerechten

Proeverij uit de zee 12,50
trio van gerookte makreel, vissoepje en een gepaneerde gamba

Lamspastrami 12,50
geserveerd met huisgemaakt piccalilly

Rundercarpaccio 11,50
geserveerd met pestomayonaise, pijnboompitten en oude kaas

V Loempia van geitenkaas 10,50
geserveerd met pijnboompitten en cranberrymayonaise

Soepen

Goed gevulde vissoep 7,50

V Bourgondische tomatensoep 6,50

**Alle soepen worden geserveerd met brood*

Hoofdgerechten

Haasbiefstuk* (200 gram) / Ladysteak* (100 gram) 26,50 / 16,50
runderhaas geserveerd met gebakken champignons en kruidenboter

Geheim van Bergen aan Zee* 24,50
*pannetje met kabeljauw, zalm, schol en mosselen gestoofd in kreeftensaus
geserveerd met wilde rijst of aardappelnituur en seizoensgroenten*

Zeebaarsfilet* 24,50
geserveerd met pestoroomsaus

Kalfslever* 23,50
gebakken en geserveerd met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus

Parelhoen*	22,50
<i>krokant gebakken en geserveerd met tomatenjam</i>	
V Chifferi pasta / <i>kleine portie</i>	19,50 / 14,50
<i>met tweekazensaus, roquefortkruiden en gestoofde uien geserveerd met een groene salade</i>	

* deze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten op het bord en een dagelijks wisselende aardappelgarnituur.

Plategerechten

Lekkerbekje	21,50
<i>van kabeljauw, gefrituurd in bierbeslag en geserveerd met remouladesaus</i>	
Saté van varkenshaas	20,50
<i>met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes en kroepoek</i>	
Victoria´s ribs	20,50
<i>spareribs geserveerd met aioli</i>	
V Huisgemaakte vegetarische burger	19,50
<i>geserveerd met vadouvanmayonaise</i>	

* Alle plategerechten worden geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise.

Salades

Salade Bergen aan Zee	20,50
<i>goed gevulde salade met gebakken kabeljauw, zalm, schol en mosselen</i>	
Carpacciosalade / <i>kleine portie</i>	20,50 / 15,50
<i>salade met rundercarpaccio, pestomayonaise, pijnboompitten en oude kaas</i>	

*Alle salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.

Bijgerechten

Extra friet	2,50
Groene salade	3
Seizoensgroenten	2,50

Desserts

Chocoladesoufflé <i>gevuld met zeebanket en geserveerd met karamelzeezoutijs</i>	9,50
Toetje toe <i>zoete lekkernijen met koffie naar keuze en een "snoeplikeurtje"</i>	8,50
Apfelstrudel <i>geserveerd met vanille-ijs en slagroom</i>	7,50
Caramel shortcake <i>geserveerd met karamelzeezoutijs en slagroom</i>	7,50
Bolletje ijs naar keuze met slagroom <i>keuze uit de smaken: karamelzeezout, chocolade, vanille en citroen</i>	per bol 2,50