


# V

## STARTERS

-  Komt voor de bakker 5,75  
landbrood met kruidenboter, aioli, olijfolie en zeezout
- Crostini per persoon 2,50  
een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

## VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

- Proeverij uit de zee +5  
trio van gepaneerde gamba, vissoepje en gerookte zalm
- Duivelse garnalen +3  
pittige garnalen geserveerd met brood
- Rundercarpaccio  
met truffelmayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas

-  Huisgemaakte geitenkaasloempia's  
geserveerd met gesuikerde walnoten en vijgenchutney

## SOEPEN soepen 7,00

Goed gevulde vissoep

-  Romige tomatensoep met een wolkje room

Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

## MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 16,50

-  Geitenkaassalade / grote portie +5  
geserveerd met gratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat,  
gesuikerde walnoten, honing en seizoensfruit

Salade gerookte zalm / grote portie +5  
geserveerd met gerookte zalm, komkommer, ui, tomaat, avocado en een  
gekookt eitje

Salades worden geserveerd met brood

# V

## HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 20,00

Runderentrecote +5  
geserveerd met cowboyboter, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Gebakken doradefilet +5  
geserveerd met een romescosaus, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Kipstoofpotje  
van kippendijen gestoofd in kalfsjus, cognac en room,  
geserveerd met groenten en rijst



Ravioli / grote portie +5  
Ravioli gevuld met truffel en bospaddenstoelen, geserveerd met een parmezaansaus, salade en aan tafel geraspte parmezaan

Varkenshaassaté  
geserveerd met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek, frisse groene salade, friet en mayonaise

## KLASSIEKERS klassiekers 20,00

Geheim van Bergen aan Zee +5  
pannetje met kabeljauw, zalm, schol en garnalen gestoofd in kreeftensaus en geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselende aardappelgarnituur

Kalfslever +5  
gebakken met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Spareribtopper / grote portie +5  
geserveerd met knoflooksaus, whisky-cocktailsaus, frisse groene salade, friet en mayonaise

Kabeljauw in een krokant jasje  
gefrituurd in bierbeslag en geserveerd met remouladesaus, frisse groene salade, friet en mayonaise

Vangst van de dag +dagprijs  
hele gebakken vis, dagelijks vers, geserveerd met frisse groene salade, friet en mayonaise

extra friet 4,50

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

# V

## DESSERTS

desserts 7,50

Sinaasappel Crème brûlée +2  
geserveerd met karamelijs en slagroom

Toetje toe  
zoete lekkernijen met koffie naar keuze en een "snoeplikeurtje"

Apfelstrudel  
geserveerd met vanille-ijs en slagroom

Dessert du chef  
verrassing van de chef

Twee bolletjes ijs naar keuze met slagroom  
keuze uit de smaken: vanille, chocolade, karamel, citroen en  
zwarte bes

## KOFFIE SPECIALS

Dutch coffee 9,50  
Ketel 1 Matuur jenever met koffie en slagroom

Irish coffee 9,50  
Jameson Irish whiskey met koffie en slagroom

French coffee 9,50  
Grand Marnier met koffie en slagroom

Italian coffee 9,50  
Amaretto met koffie en slagroom

Spanish coffee 9,50  
Tia Maria of Licor43 met koffie en slagroom

## VOOR DE LIEFHEBBERS

Fonseca, special Ruby port 4,85  
met aroma's van donker fruit en krenten

Fonseca, late bottled vintage port 7,75  
geurige port met fruitige en kruidige aroma's

Lusteau, Solera sherry 7,75  
zacht & zoet met aroma's van rozijn, vijg en noten

Pallini, Limoncello 5,00  
zuiver met de pure smaak van vers geperst citroensap

Torres, Floralis Moscatel Oro 5,75  
halfzoete dessertwijn met bloemige aroma's en smaken van kruiden en  
honing