

V

STARTERS

 Komt voor de bakker 5,75
landbrood met kruidenboter, aioli, olijfolie en zeezout

Crostini per portie 2,50
een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten +5
trio van gerookte zalm, aspergeragout in een bladerdeegbakje en een vissoepje of soep van de chef

Duivelse garnalen +3
pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Zomerse aspergeragout
zomerse aspergeragout met witte asperges, groene erwten en een bladerdeegbakje

SOEPEN soepen 7,50

Goed gevulde vissoep

 Romige tomatensoep met een wolkje room

Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 17,50

 Salade geitenkaas / grote portie +5
met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, seizoensfruit, walnoten en groene kruiden

Caesar salade / grote portie +5
met gegrilde kip, spek, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Salade gerookte zalm / grote portie +5
met gerookte zalm, komkommer, ui, tomaat, avocado groene kruidendressing en limoenmayonaise

Salades worden geserveerd met brood

V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

Picanha steak +7

Australische picanha steak, geserveerd met kruidenboter, seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Zalmforefilet +5

op de huid gebakken zalmforefilet met witte wijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Zeebaarsfilet +5

op de huid gebakken zeebaarsfilet met groene kruidenvinaigrette, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Black angus hamburger

black Angus runderhamburger met spek, kaas, gebakken ei, tomaat en augurk, op een brioche bol geserveerd met friet en salade



Tortellini

tortellini gevuld met drie soorten kaas, met een saus van champignons en tijm, geserveerd met een groene salade en aan tafel geraspte parmezaanse kaas



Oosterse wok (vegetarisch mogelijk) / grote portie +5

kipfilet, seizoensgroenten en cashewnoten gewokt in een oosterse saus, geserveerd met rijst

KLASSIEKERS

klassiekers 22,00

Geheim van Bergen aan Zee +5

pannetje met kabeljauw, zalm, schol en gamba's gestoofd in kreeftensaus, geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselend aardappelgarnituur

Kipsaté

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

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

Sliptongen

hele gebakken sliptongen, dagelijks vers, geserveerd met remouladesaus een frisse groene salade, friet en mayonaise

+dagprijs

extra friet 4,75

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

V

DESSERTS

desserts 8,50

Aardbeien romanoff

+2

verse aardbeien met aardbeien-vodkaslagroom en aardbeien roomijs

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, aardbei, passievrucht/mango, citroen, framboos en bosvruchtenyoghurt

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

Calem, fine Ruby port

4,85

met aroma's van donker fruit en krenten

Graham's, late bottled vintage port

7,00

geurige port met fruitige en kruidige aroma's

Lustau, Solera sherry

7,75

zacht & zoet met aroma's van rozijn, vijg en noten

Pallini, Limoncello

5,50

zuiver met de pure smaak van vers geperst citroensap

Torres, Floralis Moscatel Oro

6,75

halfzoete dessertwijn met bloemige aroma's en smaken van kruiden en honing