

V STARTERS

V Komt voor de bakker 5,75
landbrood met kruidenboter, aioli en groene pesto

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

VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten p.p.
met vitello tonnato, garnalen kroketjes en een vissoepje of soep van de chef
vanaf 2 personen

Duivelse garnalen +2
pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met gerookte knoflookmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Gazpacho
een verfrissende, koud geserveerde gazpacho van tomaten, gegarneerd met komkommer, paprika en basilicumolie. Geserveerd met geroosterde focaccia.

Vitello tonnato +2
dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola

SOEPEN soepen 7,50

Victoria's vissoep

V Romige tomatensoep

 Soep van de chef (vegan mogelijk)

Indien gewenst worden de soepen met brood geserveerd

MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 17,50

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

Carpacciosalade/ grote portie +5
met rundercarpaccio, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en knoflookmayonaise

Salade vitello tonnato/ grote portie +5
dun gesneden kalfsmuis, komkommer, ui, tomaat, tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitten en groene kruidendressing

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Runderribeye

+5

gegrilde runderribeye met keuze uit pepersaus of kruidenboter, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur



Victoria's burger (vegan mogelijk)

met spek, kaas, tomaat, sla en augurk, geserveerd op een brioche bol met hamburgersaus, friet en salade

Klassieke mosselen

mosselen bereid op de klassieke manier met witte wijn, geserveerd met een salade, drie koude sauzen en keuze uit friet of brood

Doradefilet

+3

krokant gebakken doradefilet met een frisse salsa verde, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur



Liguine arrabbiata

Linguine met een licht pittige arrabbiatasaus, verse groenten en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

KLASSIEKERS

klassiekers 23,00

Geheim van Bergen aan Zee

+3

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

Piri piri piepkuikentje

+ 3

ovengegaarde piepkuikentje met een citroendipsaus, geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise



Oosterse wok (vegan mogelijk) / grote portie +5

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

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

Vangst van de dag

+dagprijs

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

extra garnituren 5,00

friet | aardappelgarnituur | rijst | seizoensgroenten | frisse groene salade



DESSERTS

desserts 8,50

Zomerse Hangop

vanille-citroenhangop met gemarineerde aardbeien en vanille-ijs

+2

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, citroen, kokos, mango-passievrucht, yoghurt

KOFFIE SPECIALS

Irish coffee

Jameson Irish whiskey met koffie en slagroom

9,50

French coffee

Grand Marnier met koffie en slagroom

9,50

Italian coffee

Amaretto met koffie en slagroom

9,50

Spanish coffee

Tia Maria of Licor43 met koffie en slagroom

9,50

Brasil coffee

Kahlua of Cachaçarum met koffie en slagroom

9,50

Dutch coffee

ketel 1 signature blend met koffie en slagroom

9,50

VOOR DE LIEFHEBBERS

Calem, fine Ruby port

met aroma's van donker fruit en krenten

4,85

Graham's, late bottled vintage port

geurige port met fruitige en kruidige aroma's

7,00

Lustau, Solera sherry

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

7,75

Pallini, Limoncello

zuiver met de pure smaak van vers geperst citroensap

5,50

Torres, Floralis Moscatel Oro

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

6,75