



STARTERS



Komt voor de bakker

landbrood met kruidenboter, aioli en rode pesto

5,75

Crostini

een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

per portie

2,50

VOORGERECHTEN

Proeverij van voorgerechten

trio van lamsham, caprese en een vissoepje of soep van de chef

16,00

Duivelse garnalen

pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood

14,00

Rundercarpaccio

met rode pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

11,00

Lamsham

met vijgenchutney, crostini's en geroosterde pitten

11,00



Caprese

buffelmozzarella met tomaat, basilicum, rode pesto en pijnboompitten, geserveerd met Italiaans focaccia brood

11,00

SOEPEN

Goed gevulde vissoep

7,50



Romige tomatensoep

7,50

Soep van de chef

7,50

Indien gewenst worden de soepen met brood geserveerd

MAALTIJDSALADES

maaltijdsalades 17,50



Salade geitenkaas/ grote portie +5

met gratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, seizoensfruit, walnoten en groene kruidendressing

Salade lamsham/ grote portie +5

met lamsham, komkommer, ui, tomaat, vijgenchutney, croutons, geroosterde pitten en groene kruidendressing

Salade gerookte zalm/ grote portie +5

met gerookte zalm, komkommer, ui, tomaat, kappertjes, zachtgekookt eitje, limoenmayonaise en groene kruidendressing

Salades worden geserveerd met brood



HOOFDGERECHTEN

Lamshaasjes 27,00
gemarineerde lamshaasjes van de grill met rode wijn-tijmsaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Piri piri piepkuikentje 25,00
ovengegaard piepkuikentje met een citroendipsaus, licht pittig, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

Zeewolfrollade 27,00
rollade van zeewolf met serranoham en romescosaus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

Schelvis 22,00
gebakken schelvisfilet met Provençaalse kruidensaus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

 Ravioli 22,00
ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met tomatensaus en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

KLASSIEKERS

Geheim van Bergen aan Zee 27,00
pannetje met kabeljauw, zalm, schol en gamba's gestoofd in kreeftensaus, geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselend aardappelgarnituur

Kalfslever 27,00
gebakken met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

 Oosterse wok (vegetarisch mogelijk) / grote portie +5 22,00
kipfilet, seizoensgroenten en cashewnoten gewokt in een oosterse saus, geserveerd met rijst

Kipsaté 22,00
geserveerd met huisgemaakte pindasaus, gebakken uitjes, kroepoek, frisse groene salade, friet en mayonaise

Spareribtopper / grote portie +5 22,00
geserveerd met knoflooksaus, whisky-cocktailsaus, frisse groene salade, friet en mayonaise

Kabeljauw in een krokant jasje 22,00
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

Stel zelf uw driegangenmenu samen
vanaf €37,50