


V

STARTERS

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

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


VOORGERECHTEN voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten +5
trio van lamsham, caprese en een vissoepje of soep van de chef

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

Rundercarpaccio
met rode pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Lamsham
met vijgenchutney, crostini's en geroosterde pitten

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

SOEPEN soepen 7,50


Goed gevulde vissoep

 Romige tomatensoep

Soep van de chef

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

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd

V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

Lamshaasjes +5
gemarineerde lamshaasjes van de grill met rode wijn-tijmsaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Piri piri piepkuikentje +3
ovengegaard piepkuikentje met een citroendipsaus, licht pittig, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

Zeewolfrollade +5
rollade van zeewolf met serranoham en romescosaus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur

Schelvis
gebakken schelvisfilet met Provençalse kruidensaus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselend aardappelgarnituur



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

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

Kalfslever +5
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
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 | frisse groene salade | seizoensgroenten

V

DESSERTS

desserts 8,50

Panna cotta

citrus panna cotta, geserveerd met aardbeien coulis en yoghurtijs

+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, yoghurt, framboos, Baileys

KOFFIE SPECIALS

Dutch coffee

Ketel 1 Matuur jenever met koffie en slagroom

9,50

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

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