

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 lamsham, burrata en een vissoepje of soep van de chef | *vanaf 2 personen*

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

Rundercarpaccio
met gerookte knoflookmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

V Burrata
met knapperige gremolata, licht pittige compote van zongedroogde tomaten en geroosterde amandelen

Gerookte lamsham
dun gesneden lamsham met geroosterde amandelen, ingelegde rode ui en kruidenmayonaise

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 lamsham/ grote portie +5
met lamsham, komkommer, ui, tomaat, ingelegde groente, geroosterde amandelen, croutons en kruidenmayonaise

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Lamshaasjes +5
gemarineerde lamshaasjes van de grill met rodewijn-dragonsaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Schelvis +3
met gepofte tomaatjes, doperwtenpuree en kruidenvinaigrette, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Parelhoen
ovengegaarde parelhoen met mosterdjus en doperwtenpuree, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur


Gegrilde rode mulfilet
met een saus van venkel en tomaat, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Ravioli
gevuld met ricotta en spinazie, met kruidige tomatensaus 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

V

DESSERTS

desserts 8,50

Tartelette

met lemoncurd en Italiaans schuim geserveerd met frambozenijs

+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, framboos, 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