

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 makreel, tomatentaartaartje en
een vissoepje of soep van de chef

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

Rundercarpaccio
met groene pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Burrata
Buffel mozzarella met pesto, tomatensalsa en extra vergine olijfolie

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

Salade rundercarpaccio / grote portie +5
met komkommer, ui, tomaat, groene pesto, pijnboompitten en
Parmezaanse kaas

Salade gerookte makreel / grote portie +5
groene salade met gerookte makreel, vadouvan mayonaise, komkommer,
ui, tomaat, appel en groene kruidendressing

Salades worden geserveerd met brood


V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

Runderbavette +7
gegrilde runderbavette met chimichurri, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Gegrilde varkenshaas +5
Gegrilde varkenshaas met pepersaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Schelvis +5
op de huid gebakken schelvisfilet met frisse tomatensaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

 Frisse lente risotto
frisse lente risotto met citroen, courgette, doperwtjes en tuinkers, geserveerd met een groene salade

 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

KLASSIEKERS klassiekers 22,00

Geheim van Bergen aan Zee +5
pannetje met kabeljauw, zalm, schol en gamba's gestoofd in kreeftensaus en geserveerd met seizoensgroenten en rijst of een wisselende aardappelgarnituur

Kalfslever +5
gebakken met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

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 friet 4,75

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

V

DESSERTS

desserts 8,50

Bosbessencake +2
Met witte chocolade ganache, geserveerd met bosvruchtenyoghurt ijs en slagroom

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