



# 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 rillettes, gegratineerde bospaddenstoelen en een vissoepje of soep van de chef
- Duivelse garnalen +3  
pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood
- Rundercarpaccio  
met gerookte knoflookmayonaise , pijnboompitten en Parmezaanse kaas
-  Gegratineerde bospaddentoelen  
met kruidenboter en geraspte kaas, geserveerd met getoast landbrood

## SOEPEN soepen 7,50

- Goed gevulde vissoep
-  Romige tomatensoep
- Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

## MAALTIJDSALADES maaltijdsalades 17,50

-  Salade geitenkaas/ grote portie +5  
met gegratineerde geitenkaas, komkommer, ui, tomaat, stoofpeertjes, walnoten en groene kruidendressing
- Carpacciosalade / grote portie +5  
met rundercarpaccio, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, croutons, Parmezaanse kaas en gerookte knoflookmayonaise
- Salade gerookte makreel / grote portie +5  
met komkommer, ui, tomaat, pompoenpitten, appel en een yoghurt-dille dressing

Salades worden geserveerd met brood

# V

## HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

### Zeebaarsfilet +3

krokant gebakken zeebaarsfilet met een frisse mosterdsaus geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

### Kabeljauwfilet

met een kruidenkorst en een saus van witte wijn en saffraan, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

### Hertenbiefstuk

180 gram hertenbiefstuk met een jus van rode port, geserveerd met aardappelpuree en rode kool

+5

### Canard au vin

eendenbout gestoofd in rode wijn en kalfsjus, geserveerd met aardappelpuree en rode kool



### Ravioli

gevuld met pompoen en geitenkaas, geserveerd met een saus van geroosterde pompoen en salie

## KLASSIEKERS

klassiekers 22,00

### Geheim van Bergen aan Zee

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

+5



### 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

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

+dagprijs

extra friet 4,75

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

# V

## DESSERTS

desserts 8,50

### Winter is coming

+2

lauw warme stoofpeer met pumpkin spice crumble, geserveerd met sinaasappelsorbetijs

### 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, stoofpeer, sinaasappel, kaneel

## 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