

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 gegratineerde bospaddenstoelen, gerookte eendenborst 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 Gegratineerde bospaddenstoelen
in kruidenboter gebakken, gegratineerd met kaas en geserveerd
met getoast landbrood

Gerookte eendenborstfilet
huisgerookte eendenborstfilet geserveerd met balsamico-glaze, pistachenoten
en veldsla

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, stoofpeertjes,
gesuikerde walnoten en groene kruidendressing

Carpacciosalade/ grote portie +5
met rundercarpaccio, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, parmezaanse
kaas en knoflookmayonaise

Salade eendenborst/ grote portie +5
met huisgerookte eendenborst, komkommer, tomaat, ui, pistache noten,
groene kruidendressing en balsamico-glaze

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Varkenshaasmedaillons +5
gebakken varkenshaasmedaillons met een jus van mosterd en bockbier,
geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Fazantenbout +3
gestoofde fazantenbout in bockbier en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en
een wisselend aardappelgarnituur

Zalmfilet +3
gemarineerde zalmfilet met mosterd-bieslooksaus, geserveerd met
seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Rode poonfilet
gebakken rode poonfilet met peterseliecitroensaus, geserveerd met seizoensgroenten
en een wisselend aardappelgarnituur

 **Vegan herfststoofpot**
met verschillende seizoensgroenten en bospaddenstoelen, geserveerd met rijst of een
wisselend aardappelgarnituur

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

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

 **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



DESSERTS

desserts 8,50

Stoofpeer crumble

geserveerd met kaneelijs en slagroom

+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, kaneel, citroen, stoofpeer, koffie

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 Licor 43 met koffie en slagroom

9,50

Brasil coffee

Kahlua of Cachaça 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