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 gerookte eendenborst, gegratineerde champignons en een kreeftenbisque of soep van de chef | *vanaf 2 personen*

Duivelse garnalen +2
pittige garnalen met chipotlepepers en knoflook, geserveerd met brood

Rundercarpaccio
met gerookte knoflookmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

V Gegratineerde champignons
met kruidenboter en geraspte kaas, geserveerd met getoast landbrood

Gerookte eendenborst +2
met vijgenchutney, geroosterde pistache en rucola

SOEPEN soepen 7,50

Kreeftenbisque

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 gerookte knoflookmayonaise

Salade gerookte eendenborst/ grote portie +5
met vijgenchutney, geroosterde pistache, komkommer, ui, tomaat en groene kruidendressing

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd

HOOFDGERECHTEN

hoofdgerechten 23,00

Gegrilde hertenbiefstuk | 160 Gram +5
met bordelaise saus, geserveerd met rode kool en een aardappelpuree

Wildstoofpotje +3
gestoofd in rode wijn en kalfsjus , geserveerd met rode kool
en een aardappelpuree

Heilbotfilet +5
gebakken heilbotfilet met witte wijn-mosterdsaus, geserveerd met seizoensgroenten
en een wisselend aardappelgarnituur

Victoriabaarsfilet
met romige paprikasaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend
aardappelgarnituur

V **Gnocchi**
met bospaddenstoelen, romige truffelsaus, krokante salie,
geroosterde hazelnoten en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

KLASSIEKERS

klassiekers 23,00

Geheim van Bergen aan Zee +3
pannetje met wisselende vissoorten 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

Stoofpeertjes +2
met speculaas-amandel crumble geserveerd met kaneelijs
en sinaasappel-karamelsaus

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

Affogato
vanille-ijs met aan tafel geschonken espresso, geroosterde hazelnoten en slagroom

Twee bolletjes ijs naar keuze met slagroom
keuze uit de smaken:
vanille, chocolade, citroen, Stoofpeer, kaneel en sinaasappel

KOFFIE SPECIALS

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

Brasil coffee 9,50
Kahlua of Cachaçarum met koffie en slagroom

Dutch coffee 9,50
ketel 1 signature blend 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