

V

STARTERS



Komt voor de bakker

landbrood met kruidenboter, aioli, olijfolie en zeezout

5,75

Crostini

een specialiteit van het huis, dagelijks wisselend

per persoon 2,50

VOORGERECHTEN

voorgerechten 11,00

Proeverij van voorgerechten

trio van rundercarpaccio, geitenkaasloempia, vissoepje of soep van de chef

+5

Duivelse garnalen

pittige garnalen geserveerd met brood

+3

Rundercarpaccio

met truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas



Winters pasteitje

Gevuld met een huisgemaakte ragout van bospaddenstoelen

SOEPEN

soepen 7,00

Goed gevulde vissoep



Romige tomatensoep met een wolkje room

Soep van de chef

Soepen worden geserveerd met brood

MAALTIJDSALADES

maaltijdsalades 16,50



Salade gegrilde Halloumi / grote portie +5

geserveerd met gegrilde Halloumi, honing, tomaat, komkommer, gesuikerde walnoten en zoetzure rode ui

Salade rundercarpaccio / grote portie +5

met komkommer, ui, tomaat, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Salade gebakken gamba's / grote portie +5

geserveerd met in knoflook gebakken gamba's, komkommer, ui, tomaat en limoenmayonaise

Salades worden geserveerd met brood

V

HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 20,00

Gebakken hertenbiefstuk +7
geserveerd met en een jus van rode port, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur

Gestoofde fazantenbout +5
gestoofd in donker bier en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en wisselende aardappelgarnituur



Gnocchi puttanesca

krokant gebakken gnocchi met een saus van tomaat en olijven en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

Gebakken Doradefilet

geserveerd met kruidenvinegrette, seizoensgroenten en een wisselende aardappelgarnituur



Oosterse wok (vegetarisch mogelijk) / grote portie +5

kipfilet, groenten 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 20,00

Geheim van Bergen aan Zee

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

Kalfslever

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

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 een frisse groene salade, friet en mayonaise + dagprijs

extra friet 4,50

extra aardappelgarnituur 5,50

extra frisse groene salade 4,50

extra seizoensgroenten 5,50

V

DESSERTS

desserts 7,50

Blondie +2
perenkaneel Blondie, geserveerd met kaneelijs 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, kaneel, yoghurt, citroen, aardbei en kers

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