

# 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 forelmousse, geitenkaas kroketje 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

 Geitenkaaskroketjes  
geserveerd op een bedje van groene salade met honing mosterdsaus

## 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, seizoensfruit, walnoten en groene kruidendressing

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

Salade gerookte forel / grote portie +5  
met gerookte forel, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, croutons en Citroenvinaigrette

Salades worden geserveerd met brood

# V

## HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 22,00

Roodbaarsfilet +5  
gegrilde roodbaarsfilet met sherrysaus, geserveerd met  
seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Zalmfilet en papillotte +3  
gegaard in een pakketje in de oven met kruidenkaas, citroen, witte wijn en  
tomaat, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Kogelbiefstuk / grote portie XXL 300 gram +7  
150 gram kogelbiefstuk met traditionele stroganoffsaus, geserveerd met  
seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Gevulde varkenshaas  
varkenshaas gevuld met brie en een saus van pistache en peterselie, geserveerd  
met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur



Tortellini  
tortellini gevuld met drie soorten kaas, met een saus van champignons en tijm,  
geserveerd met een groene salade en aan tafel geraspte parmezaanse kaas

## KLASSIEKERS klassiekers 22,00

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



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 + 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

### Klassieke hangop

Hangop met een gelei van peer, een pistache-Bastogne crumble en perenijs

### 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, bosvruchtenyoghurt, karamel en peer

## KOFFIE SPECIALS

### Dutch coffee

Ketel 1 Matuur jenever met koffie en slagroom

9,50

### 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 Licor43 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