

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.
crostini met tomatentartaar, bieslookmayonaise en avocadocrème,
mini pastei met kippenragout 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 groene pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

 Tomatentartaar
met een gepekeld eidooier, bieslookmayonaise, avocadocrème en naanbrood

Pasteitje met kippenragout
goed gevulde pasteitje met kippenragout

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, seizoensfruit,
gesuikerde walnoten en groene kruidendressing

Carpacciosalade/ grote portie +5
met rundercarpaccio, komkommer, ui, tomaat, pijnboompitten, Parmezaanse
kaas en groene pesto

Salade gerookte zalm/ grote portie +5
met komkommer, tomaat, gepekeld rode ui, avocado crème, groene
kruidendressing en een gepekeld eidooier

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Lendebiefstuk +5
met peperroomsaus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Kalfslever +3
gebakken met spek en ui, afgeblust met rode wijn en kalfsjus, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Zeebaarsfilet +3
krokant gebakken zeebaarsfilet met tomatensalsa en vinaigrette, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Snoekbaarsfilet
met een groene kruidenkorst, geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Tortellini
tortellini gevuld met drie soorten kaas met een romige champignonsaus, indien gewenst geserveerd met een groene salade en aan tafel geraspte Parmezaanse kaas

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

Piri piri piepkuintje +3
ovengegaard piepkuintje met een citroendipsaus, geserveerd met een frisse groene salade, friet en mayonaise

 **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

V

DESSERTS

desserts 8,50

Bosbessencake +2
met witte chocolade ganache, geserveerd met bosvruchtenyoghurtijs 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, yoghurt-bosvruchten, bokkenpootjes, amarena-kers, citroen

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 Cachaça 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