

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 serranoham, carpaccio van rode biet en een vissoepje 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

 Carpaccio van rode biet
met geroosterde pistachenootjes, balsamico-glaze, rucola en sinaasappelgel

Serranoham +2
met balsamicoglaze, blauwe kaas en peer

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 knoflookmayonaise

Salade serranoham/ grote portie +5
met dun gesneden serranoham, komkommer, ui, balsamico-glaze, blauwe
kaas, peer, pijnboompitten en groene kruidendressing

Indien gewenst worden de salades met brood geserveerd



HOOFDGERECHTEN hoofdgerechten 23,00

Tournedos | 150 Gram +5

gebakken tournedos met pepersaus of kruidenboter,
geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

Eendenbout +2

met port-kersenjus, knolselderijcreme, geserveerd met seizoensgroenten en een
wisselend aardappelgarnituur

Zalmfilet +3

met een parmezaan-notenkorst, geserveerd met seizoensgroenten en
een wisselend aardappelgarnituur

Zeebaarsfilet

krokant gebakken zeebaarsfilet met pompoencreme, geroosterde prei en beurre blanc
geserveerd met seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur



Tagliatelle

met basilicumroomsaus, spinazie, paddenstoelen en geroosterde pijnboompitten
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

hele gebakken vis, dagelijks vers, geserveerd met een frisse groene salade,
friet en mayonaise

+dagprijs

extra garnituren 5,00

friet | aardappelgarnituur | rijst | seizoensgroenten | frisse groene salade



DESSERTS

desserts 8,50

Donkere chocolademouse

met lichtgezouten caramelsaus, chocoladecrumble, geroosterde hazelnoten en straciatella ijs

+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

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, Straciatella, hazelnoot, citroen, Karamel zeezout

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 Licor43 met koffie en slagroom

9,50

Brasil coffee

Kahlua of Cachaçarum 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