

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP / €6,50

van geroosterde tomaten

FRANSE UIENSOEP / €7,50

gegarneerd met kaasbroodje

RUNDERCARPACCIO / €10,50 - HP €1,50

op klassieke wijze bereid

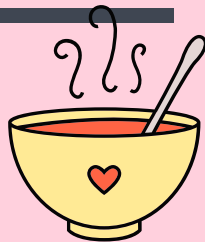
TONIJNCARPACCIO / €13,50 - HP €4,50

met Soya mayonaise en bacon

GEROOKTE ZALMTARTAAR / €13,50 - HP €4,50

met wasabi mayonaise

GAMBA PIRRI PIRRI / €13,50 - HP €4,50



SALADES

NOORDZEESALADE KLEIN €9,50 / GROOT €15,50

VOORGERECHT €2,50 HP

met gerookte zalm, tonijn en garnalen

TOSCAANSE SALADE KLEIN €8,50 / GROOT €12,50

met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, kappertjes, zon gedroogde tomaat en balsamico.

De grote versie wordt geserveerd met penne pasta en pesto.

GEITENKAAS SALADE KLEIN €9,50 / GROOT €14,50

VOORGERECHT €2,50 HP

met bacon, walnoten en honing



HOOFDGERECHTEN

BAVETTE STEAK / €19,50

met huisgemaakte chimichurri

CORDON BLUE PARISIEN / €23,50 - HP €3,50

malse varkenshaas met honing ham en salie

KIPSATÉ / €18,50

met kroepoek en gebakken uitjes

ZALMFILET / €21,50 HP €1,50

op de huid gebakken zalmfilet met zeekraal en Hollandaisesaus

KABELJAUW / €23,50 - HP €3,50

op de huid gebakken kabeljauw met lamsoren en mosterd-dillesaus

SPAGHETTI BOLOGNESE / €14,50

op traditionele wijze

PASTA POLLO / €15,50

Spaghetti met kip en verschillende groente



ONZE GERECHTEN WORDEN

GESERVEERD MET PASSEND GARNITUUR

NAGERECHTEN

DESSERT VAN DE CHEF / €8,50 HP €1,00

Laat u verrassen!

CRÈME BRÛLÉ / €7,50

op traditionele wijze

PANNA COTTA / €7,50

met verschillende fruit soorten

DAME BLANCHE / €7,50

vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom

LAVACAKE / €7,50

warm chocolade cakeje uit de oven met een bol witte chocolade ijs en caramelsaus



HP = Halfpension toeslag