

Voorgerechten / starters

Huisgemaakte uiensoep met een kaascroûton € 8,00

Homemade onion soup with a cheese crouton

Tomatensoep met mozzarella € 8,00

Tomato soup with mozzarella

Salade met warme geitenkaas, honing en spekjes € 12,50

Mixed salad with warm goat cheese, honey and bacon

Kropsla met Hollandse garnalen en cocktailsaus € 12,50

Butterhead lettuce with Dutch shrimps and cocktail sauce

Carpaccio van wilde red sockeye zalm met dillepesto € 12,75

Carpaccio of wild red sockeye salmon with dill pesto

Bordje met diverse gerookte vissoorten van Frank's Smokehouse € 13,75

Plate with assorted smoked fish, from Frank's Smokehouse

Huisgemaakte steak tartaar met een crostini € 11,50

Home made beefsteak Tatar with a crostini

Half dozijn slakken met pernod-roquefortsaus € 11,75

Half dozen of snails with pernod-roquefort sauce

Hoofdgerechten / *maincourses*

In roomboter gebakken slibtong (2 stuks) met rémouladesaus € 19,50
In roomboter gebakken slibtong (3 stuks) met rémouladesaus € 23,50
Fried sole (two or three) with rémoulade sauce

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gerookte paling € 22,50
Skin fried sea bass fillet with smoked eel

Cannelloni gevuld met ricotta, spinazie en tomatensaus € 18,50
Cannelloni stuffed with ricotta, spinach and tomato sauce

Wagyu burger(180 gram) met sjalotmayonaise en rucola € 19,50
(zeer smaakvol en uniek Japans rundvlees, gefokt in West-Friesland)
Wagyu burger with shallots mayonnaise and rucola

Gegrilde varkenshaassaté met atjar tjampoer, kroepoek en satésaus € 18,50
Grilled pork fillet, Indonesian style with satay sauce

Gebakken kalfsschnitzel met champignonroomsaus € 21,00
Sauteed veal escalope with mushroom cream sauce

Gegrilde lerse entrecôte (200 gram) met béarnaise saus € 23,50
Grilled entrecôte (200 gram) with sauce béarnaise

Surf & turf, gebakken ossehaas met gegrilde gamba's en een pepersaus € 26,50
Surf & turf, sautéed steak with grilled scampi's and pepper sauce

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met friet,
huisgemaakte mayonaise en een salade

Nagerechten / *desserts*

Bordje internationale kazen van Bourgondish lifestyle € 10,00

Assortment of international cheeses

Parfaitsoufflé van groen appel met appellikeur € 8,50

Parfait soufflé of green apple with apple liqueur

Proeverij van crème brûlée, vanille, chocolade en kaneel-steranijs € 8,50

Different flavours of crème brûlée

Brownie met caramelsaus en vanilleijs € 8,50

Brownie with caramel sauce and vanilla ice-cream

Verrassingsdessert voor twee € 17,00

Surprise dessert for two

Voor bij de koffie:

Etagère met zoete lekkernijen voor twee € 10,00

Plate with small sweets for two