

Voorgerechten

- | | |
|---|---------|
| * Champignons in bierbeslag met een romige knoflooksaus | € 12,50 |
| * Rundercarpaccio met balsamico dressing, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde | € 13,75 |
| * Cake van kip met Zeeuws spek, paddenstoeltjes, pistachenootjes in duet met een courgette soepje | € 13,75 |
| * Frisse aardappelsalade met pastrami en balsamico dressing | € 15,50 |
| * Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met een kaascrouton | € 15,50 |
| * Salade niçoise met tonijn en gamba's | € 15,50 |
| * Een proeverij van onze specialiteiten | € 16,50 |

Supplementen te bestellen bij uw voorgerecht en/of hoofdgerecht

- | | |
|---|--------|
| * In bierbeslag gefrituurde champignons 2 stuks | € 5,75 |
| * Gamba's, 3 stuks, in een romige kruidensaus | € 6,25 |

Soepen

- | | |
|---|--------|
| * Soep van pomodori tomaten, tomaatjes, basilicum en room | € 6,50 |
| * Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascrouton | € 6,50 |
| * Soep mee wisselend in het seizoen | € 6,50 |



Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoffsaus	€ 19,25
* Mixed grill van runderentrecote, varkenshaas, maiskipilet en kruidenboter	€ 25,25
* Gegrilde varkenshaasoester met een laurierjus	€ 25,25
* Op de huid gebakken kabeljauw in duet met heekfilet met een beurre blanc	€ 26,50
* Gegrilde zalmfilet met een saffraansaus	€ 26,50
* Lekkerbekje: op de huid gebakken schol met ravigotesaus	€ 26,50
* Spies onwies (300gr) met een romige knoflooksaus	€ 31,50
* Gegrilde runder rib-eye (250gr.) met een saus van groene peperkorrels	€ 31,50
* Malse tournedos (200gr.) met een kruidenjus	€ 37,00
* T-bone (450 gram): de koning van de kaart met kruidenboter	€ 42,50
* Loempia taartje met wortel, courgette en tempeh een paddenstoel gevuld met geitenkaas, honing, tijm en een rode uien chutney	€ 24,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgarnituur, rauwkost en warme seizoen groente. Had u extra garnituur gewenst worden deze berekend

