

Het voorspel

- De V.O.C Rokerij** € 14, =
Onze huisspecialiteit, lauwwarme gerookte gestoomde gemarineerde makreelfilet en haringfilet, op een ondergrondje van reepjes appel, bleekselderij, knapperige slablaadjes en mierikswortelsaus.
- Champignon Truffelhoedjes** € 11, =
Gevulde champignons, bereid in de oven volgens een origineel geheim recept. Met stukjes geitenkaas erop, geparfumeerd met truffelolie en witte port.
- De Boswandeling** € 12, =
Gevuld beschuitbolletje met paddenstoelen, champignons, boskruipertjes, sjalotjes, look, room, witte wijn en fijne kruiden.
- Het Zalmnestje** € 17, =
Nestje van gerookte zalm, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen en een gepocheerd eitje, afgedekt met dille mayonaise.
- De Schouwerij** € 12, =
Lucht gedroogde gerookte ham, geserveerd met een paté potteke, omlijst met mosterdfruit en knapperige slablaadjes.
- De Verwennerij (vanaf 2 personen)** € 12, = pp.
Samenspel van diverse warme en koude voorgerechtjes, vlees, vis en vegetarische. Op een grote schaal voor minimaal 2 personen geserveerd.
- Warme Geit-Pakketje** € 11, =
Geitenkaas met walnoten en Acacia-honing, geserveerd op gemengde sla/kruiden en frambozendressing.
- Het Samenspel** € 12, =
Een salade met vis, vlees en kaas componenten met witte balsamiek/truffeldressing

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur. Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

“Watertjes” Soepen

Gegrilde Paprito € 8, =

Paprika/tomaten soep, beetje pittig, met basilicum en een vleugje knoflook. Geserveerd in een broodje.

De rode Lins € 8, =

Rode linzen, uiensoep met kaantjes. Geserveerd in een broodje

Het Zilte Sop € 9, =

Rijk gevulde vissoep met zeevruchten, vis en dille

Dis Watertje € 7, =

Heldere groentebouillon, paddenstoelen met verse koriander

Kindermenu

Stukje gebakken zalm € 10, =

Gebakken zalmfilet met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Pakketje van kaas € 10, =

Filodeeg met gesmolten kaas, geserveerd met verse groenten, Frietjes appelmoes en mayonaise.

Kipschnitzel € 10, =

Gepaneerd kipschnitzeltje met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur. Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

Verantwoord zonder vis of vlees

Porto Pizza Bello € 18, =

Gevulde portobello met tomaat, basilicum, zachte kaasvulling op courgette-spaghetti, pijnboompitjes en limabonen.

De Pastei € 18, =

Korstdeegbakje met paddenstoelen, room, pesto, paprika, zwarte bonen en verse kaas.

Het Ei-Pannetje € 18, =

Limabonen, zwarte bonen, paprika, tomaat, basilicum, Champignons, uitje, eitje, oude kaas. Geserveerd in een pannetje

De Zucchini € 18, =

Gevulde courgette met paprika, ui, champignons, walnoten, kaas en verse kruiden.

Visspecialiteiten van het huis

Vis van de dag dagprijs

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef.

Vraag er naar!

Brammer € 23, =

Pannetje met verse vis, garnalen, paddenstoelen, room en afgedekt met korstdeeg.

Brakkemast € 23, =

Ovenschaaltje met verschillende stukje zeevis, zalm, gerookte makreel en lucht gedroogde ham. Afgedekt met een plakje brie, overgoten met een zachte saffraan vissaus, in de oven bereid. Geserveerd op verse groenten

De Visvijver € 25, =

Groot bord met stukjes verse vis, gerookte zalm, gerookte makreel, Hollandse garnalen, schelvislever, overgoten met krachtige visbouillon.

Het Sleepnet vanaf 2 personen € 24, = p.p.

Visspecialiteiten van de chef.
De samenstelling is wisselend, de kwaliteit meer dan goed!
Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.
Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

Vleesspecialiteiten van het huis

Dag specialiteit

dagprijs

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef.

Vraag ernaar!

Braambol

€ 23, =

De "Braambol" is een samenspel van mals scharrel kalfsvlees, sjalotten, noten, champignons, rode wijn-portsausen plakje delfsblauw. Afgedekt met filodeeg en opgeluisterd door een specifieke specerijenmelange.

Echt een aanrader!

Bokkenpot

€ 23, =

Drie verschillend bereide vleessoorten; konijn gegaard in ganzenvet, Gebakken kipfilet en gestoofd rundvlees. Tezamen gebracht in het Bokkenpotje en overgoten met een speciale biersaus.

Lamskroon van de Chef-kok

€ 26, =

In de oven bereide malse lamskroon met en jasje van groene kruiden en gemalen oude kaas. Geserveerd met rozemarijn-knoflooksaus.

De Trappisten Stoverij

€ 22, =

Mals rundvlees, gestoofd in speciale biersaus, geserveerd met aardappelpuree en een uitgebreid groentegarnituur.

Backsinth met Bocksinth

€ 26, =

Mals gebakken hertenfilet in rode wijn-portsaus met champignons, lente-uitjes en groene peperkorrels afgedekt met korstdeeg en in de oven bereid. Geserveerd met een glaasje huisgestookte Bocksinth.

Huisspecialiteit!

Hoender Tompoe's Vermeer

€ 21, =

Huisgemaakt hoendergehakt, verpakt in korstdeeg met zoetzure saus en een passend garnituur

Konijnenboutje Malle

€ 23, =

In ganzenvet gegaarde konijnenbout met speciale biersaus geserveerd, omlijst met een heerlijk groentegarnituur.

Koetsierstuk de Beestenmarkt±225gram

€ 24, =

Malse runderbiefstuk

Met rozemarijn-knoflooksaus

Met romige pepersaus

Met gebakken Champignons

Met Krachtige rode wijn-portsaus

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur. Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

Dranken

Fles tafelwater	€ 5, =
Spa rood/blauw	€ 2,50
Diversen frisdranken	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 4,25
Chocomel	€ 3,50
Koffie	€ 2,50
Espresso-cappuccino	€ 2,75
Koffie Verkeerd	€ 2,75
Thee uit de theedoos	€ 2,50
Verse muntthee	€ 3, =
Bier van de tap Heineken Medium 25 cl	€ 3, =
Heineken Large 50 cl	€ 6, =
Bier van de maand	dagprijs
Flesje: Amstel malt Radler (0%)	€ 3, =
Westmalle dubbel	€ 5, =
Westmalle trippel	€ 5, =
Flesje bier van de maand	dagprijs
Jenever	€ 3,50
Sherry medium-dry	€ 3,50
Martini wit-rood-dry	€ 3,50
Port rood-wit	€ 4,00
Whisky v.a.	€ 5, =
Talisker	€ 7,50
Cognac v.a.	€ 5, =
Remy Martin	€ 7,50
Armagnac-Calvados	€ 5, =
Rum-Wodka-Campari	€ 4,50
Hollandse likeuren v.a.	€ 4,50
Buitenlandse likeuren v.a.	€ 5, =