



Hoofdgerecht – Main

Onze gerechten worden allemaal geserveerd met groente en gekruide aardappeltjes of friet, een door ons gekozen huisgemaakte steaksaus
 Onze biefstuk gerechten kan worden uitgebreid tot max. 1 kg


Our dishes are served with vegetables and seasoned potatoes or fries, a homemade steak sauce. Our steak dishes can be expanded to max. 1 kg

Steak*1  **200g/22,95**

Biefstuk van de grill **300g/26,95**
 Grilled steak

Australian steak  **300g/26,95**

Gemarineerde biefstuk van de grill
 Marinated rump steak from the grill

T-bone steak  **700g/36,95**

T-vormig steak van de grill
 T-shaped steak from the grill

Traverse Mix grill  **28,95**

Diverse soorten vlees van de grill
 Different kind of meat from the grill

Chef's Surprise  **26,95**

Verrassing van de chef

Kalf Spareribs **19,95**

Zoet of pittig, geserveerd met chimichurri en BBQ saus
 Sweet or spicy, served with chimichurri and BBQ sauce

Ribeye steak*2 **300g/28,50**

Gemarmerd ribeye met vet afkomstig van de rib van een rund
 Marbled rib-eye with fat from the rib of a cow

Mendoza steak **200g/22,95**

Premium runderen entrecôte met een klein vetrandje
 Premium beef with a rim of fat

Tenderloin **200g/25,95**

Ossenhaas

Lamsrack **27,95**

5 stuk gemarineerde lamsrack
 5 pieces of marinated lamb chops

Surf Turf **26,95**

Combinatie van biefstuk en garnalen
 Combination of steak and shrimps

Kipsaté **19,95**

Twee gemarineerde kipfilet van de grill met pindasaus
 Two grilled and marinated chicken breast with peanut sauce

Maaltijdsalade kip **19,95**

Een heerlijke salade met veldsla, cherry tomaten, avocado en gegrilde kipfilet

House Burger **19,95**

Burger van het huis met heerlijke Black Angus beef, bacon, ei en kaas
 Signature Traverse House burger with Black Angus beef, bacon, eggs and cheese

Spaghetti Carbonara met ei **16,95**

Pasta met bacon, eiercream, ei en kaas
 Pasta with bacon, egg cream, egg and cheese

***1 Steak: 100g extra = 5,95**

***2 Ribeye: 100g extra = 6,95**



Vis - Fish

Zalm **22,95**

Zalmfilet
Salmon

Garnalen **22,95**

Gamba's bereid in knoflooksaus
Gambas cooked with garlic sauce

Zeebaars **22,95**

Zeebaars bereid met roomboter
Sea bass cooked in butter

Tagliatelle met/ with

Zalm/ Salmon **19,95**

Garnalen/ Shrimps **21,95**

Maaltijdsalade zalm **21,95**

Een heerlijke salade met veldsla,
cherry tomaten, avocado en zalm

Vegetarisch – Vegetarian

Melanzane Parmigiana **18,95**

Gegrilde aubergine
met tomatensaus en mozzarella
Grilled eggplant
with tomato sauce and mozzarella

Pasta vegetarisch **16,95**

Pasta met tomatensaus,
seizoen groenten en kaas
Pasta with tomato sauce,
season vegetable and cheese

Glutenvrij - Glutenfree

Al onze glutenvrije gerechten worden
geserveerd met salade, aardappeltjes
uit de oven of friet

All our gluten free dishes are served
with saled, potatoes from oven or fries

Steak **300g/26,95**

Biefstuk van de grill
Grilled steak

Traverse Mix grill **28,95**

Diverse stukken vlees van de grill
Different kind of meat from the grill

Ribeye steak **300g/28,50**

Gemarmerd rib-eye biefstuk met vet,
afkomstig van de rib van een rund
Marbled rib-eye steak with fat, from
the rib of a cow

Zalm **22,95**

Zalmfilet van de grill
Salmon from the grill



Nagerechten - Dessert

- Tiramisu** **5,95**
Een van oorsprong Italiaans dessert met de betekenis "maak mij blij" (zelfgemaakt)
A dessert of Italian origin, meaning "cheer me up" (homemade)
- Cheese Cake (homemade)** **7,95**
- Musso de Chocolate** **6,45**
Chocolademousse (zelfgemaakt)
Chocolatemousse (homemade)
- Chef surprise** **9,95**
Toetje van de chef
Chef's dessert

- Ice cream** **6,95**
Drie bolletjes ijs, keuze uit vanille, banaan, chocolade en aardbei
Three scoops of ice cream, choices are vanilla, banana, chocolate and strawberry

- Dame Blanche** **8,50**
Vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce and whipped cream

- Vers Fruit met ijs** **10,95**
Twee bolletjes ijs naar keuze met een verse fruitsalade
Two scoops of ice cream from your choice with a fresh fruit salad

- Banana Split** **8,95**
Vanille-ijs met een banaan, overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
Vanilla ice with a banana, topped with hot chocolate sauce and whipped cream

- Kaasplankje** **11**
Parmezaanse kaas, Tomme de Savoie, Old Amsterdam en Boerentrots 50+
Cheese platter with Parmigiano, Tomme de Savoie, Old Amsterdam and Boerentrots 50+



Voorgerecht – Starters

- Kruidenboter** **5,50**
Stokbrood uit de oven met eigengemaakte kruidenboter
French baguette from oven with self-made garlic butter
- Linzensoep** **6,50**
Linzensoep met kruiden van het huis
Lentil soup with homemade seasoning
- Kippensoep** **6,95**
Huisgemaakte kippensoep met groenten en kruiden van het huis
Homemade chicken soup with vegetables and herbs from the house
- Pompoensoep** **6,95**
Soep van pompoen met kruiden van het huis
Pumpkin soup with home selected herbs

Carpaccio **10,50**
Dungesneden ossenhaas, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
Thinly sliced beef tenderloin, arugula, parmesan cheese and pine nuts

Traverse Caesar Salade **10,45**
Verse salade met veldsla, gegrilde kipfilet, Parmezaanse kaas, cherrytomaatjes en basilicum
Fresh salad with green lettuce, grilled chicken filet, Parmesan cheese, cherry tomatoes and basil

Caprese salade **10,50**
Mozzarella, basilicum, tomaten en Italiaanse sla
Mozzarella, basil, tomatoes and Italian lettuce

Zalmsalade **10,50**
Verse salade met gerookte zalm, veldsla, avocado en pijnboompitten
Fresh salad with smoked salmon, green lettuce, avocado and pine nuts

Hollandse garnalen **10,95**
Hollandse garnalen met cocktailsaus
Dutch shrimps with cocktail sauce

Traverse Proeverij
1P €10,50 / 2P €16,95
Diverse kleine hapjes
Several small appetizer



Kindermenu – Children's menu

Al onze kindermenu's worden geserveerd met friet
All our children's menu are served with French fries

3-Gangen Keuzemenu **18**

Kleine Beef Carpaccio

Dungesneden rund, rucola, Parmezaanse kaas en pitten bedekt met citroenolie dressing

Thinly sliced beef tenderloin with greens, shaved parmigiana and pine nuts topped with lemon oil dressing

Soep

Soep van de dag
Soup of the day

HOOFDGERECHT – MAIN

Hamburger

Black Angus Burger, uitjes, sla op een hamburgerbroodje geserveerd met Franse frietjes.

Burger made of Black Angus, onions and lettuce served on a warm toasted bun with French fries

Kipnuggets

Kipnuggets geserveerd met Franse frietjes

Chicken nuggets served with French fries

Frikandel

Frikandel geserveerd met Franse frietjes

Minced-eat hotdog made of chicken served with French fries

NAGERECHT – DESSERTS

Kinderijs

Twee verschillende soorten ijs naar keuze met slagroom vanille, banaan, chocolade en aardbei

Two scoops of ice cream of vanilla, banana, chocolate and strawberry