

U kunt tussen 12.00 en 15.00 uur alléén van de lunchkaart bestellen
en tussen 16.30 en 21.00 uur alléén van de dinerkaart.

Voorgerechten:

- | | |
|---|--------|
| * Mandje met stokbrood, geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tomatenpesto en tzatziki. | € 4,50 |
| * Soep van de dag. | € 4,50 |
| * Salade van Lauwwarme Geitenkaas, noten, tomaat, komkommer en ui, geserveerd met stokbrood en dressing. | € 9,75 |
| * Carpaccio van 'nagelhout' met zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en sla. | € 9,75 |
| * Huisgemarineerde Graved Lachs met bieslookcrème, en Hollandse garnalen met whiskysaus en toast met boter. | € 9,75 |
| * Salade Caprese, tomaat, mozzarella, rode ui, sla, pijnboompitten en pesto. | € 8,50 |

Voor de kinderen hebben wij kindermenu's
vraag de bediening naar de kinderkaart

Hoofdgerechten 'uit de zee':

- * Smaakvol Vispotje van diverse soorten visfilets, € 19,75
in de oven bereid met tomaat, geitenkaas, spinazie en witte wijn.
(bereidingstijd minimaal 20 minuten)

- * Drie, in boter gebakken hele Sliptongetjes. € 19,75

- * Roerbak van Gamba's, oosterse wokgroente, knoflook en kruiden. € 19,50

- * Gemarineerde Zalmfilet met soya, gember en sesamzaadjes € 18,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht sla en warme groente.

Hoofdgerechten 'van het land':

- * Mals gegrilde entrecote, geserveerd met gebakken paddenstoelen en rode wijnsaus. € 22,50

- * Lichtpikant gemarineerde Spareribs uit eigen keuken, geserveerd met drie sausjes. € 18,50

- * Gegrilde Varkenshaas met een Mediterraanse pesto roomsaus. € 19,50

- * Gebakken Eendenborst filet met een jus van rozemarijn, Spaanse peper en Grand Marnier. € 19,50

- * Kipfilet van de grill met pittige salsa. € 17,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht sla en warme groente.

Hoofdgerechten 'Vegetarisch':

* Frittata met Geitenkaas, rode peper, Oosterse groente champignons en salsa. € 18,50

* Spinazietaartje met buffelmozzarella, kaas, knoflook, € 18,50
aubergine, courgette en zongedroogde tomaatjes.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht sla en warme groente.

Desserts:

* In Calvados gecarameliseerde appelpartjes met kaneelijs en slagroom. € 7,00

- * 'Boerenstel', roomijs met boerenjongens, boerenmeisjes en slagroom. € 6,50
- * Een warme Luikse wafel met cranberrycompote, vanille-ijs en slagroom. € 6,50
- * Kinderijsje met slagroom. € 2,00

Dessertwijn

- * Torres Moscatel Oro, Per glas € 3,50
Dé begeleider van uw zoete dessert, als nectar met heerlijke bloemenaroma's

'Koffie met iets er in':

- * Tjattel koffie
Koffie met 'Kallemeoitje' (eilander rumlikeur) en slagroom. € 4,95
- * Kobbe koffie
Koffie met 'Kobbeslokje' (eilander amandellikeur) en slagroom. € 4,95
- * Schier koffie
Koffie met 'Lytje Pole' (eilander kruidenbitter) en slagroom. € 4,95
- * Irish coffee
Koffie met Jameson Irish whiskey en slagroom. € 5,50
- * Brazilian coffee
Koffie met Tia Maria en slagroom. € 5,50
- * French coffee
Koffie met Grand Marnier en slagroom. € 5,50

<p>Rekeningen worden opgemaakt per <u>gezelschap</u>, apart afrekenen is derhalve niet mogelijk.</p>
