

# DINER

menu- en prijswijzigingen voorbehouden  
(Wij rekenen € 2.50 voor een extra gedekt couvert bij het delen van een gerecht)

## STARTERS

(Glutenvrije pistolet wit of meerzaden + € 1,80 per stuk)

<b>Stokbrood</b> met aioli en kruidenboter	<b>6.50</b>
<b>Stokbrood de Luxe</b> met kruidenboter, aioli, parmaham en olijven	<b>9.50</b>

## VOORGERECHTEN

<b>Tomatensoep (V)</b>	<b>7.95</b>
<b>Carpaccio</b> met truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rode ui, parmezaanse kaas, pijnboompitten	<b>16.50</b>
<b>Briochetoast Burrata (V)</b> balsamico-ui-jam, gepofte paprika-mayonaise, pesto, tomaat, rucola	<b>12.95</b>
<b>Cocktail van Hollandse Garnalen</b> met cocktailsaus en rode ui	<b>16.50</b>
<b>Steak Tartare</b> briochetoast, sla, truffelmayonaise, kletskep	<b>16.50</b>
<b>Noordzee Proeverij</b> zalm limoensaus, zeebaars met Holl. garnalen gebakken ui, kabeljauw met spek, pepermayo	<b>18.95</b>
<b>Bisque</b> met gebakken gamba's	<b>16.95</b>
<b>Gerookte Paling op toast</b> pepermayonaise, gerookte zalm	<b>14.50</b>

## HOOFDGERECHTEN VLEES

worden geserveerd met patat of gebakken aardappelen, groenten en salade (per tafel)

<b>Black Angus Hamburger</b> (±200 gram) met cheddar komkommer tomaat bacon mayonaise en paprika-ui-salsa	<b>20.50</b>
<b>Ossenhaaspuntjes</b> met peper- of stroganoffsaus	<b>29.95</b>
<b>Ribeye</b> met gebakken champignons en ui	<b>32.25</b>
<b>Spareribs</b> met aioli en BBQsaus (kruidig en pittig)	<b>24.50</b>
<b>Stoofpot van Kalfswang</b> met bijpassende (stoof)groenten	<b>28.50</b>
<b>Tournedos</b> met peper- of stroganoffsaus of een port-jus	<b>34.50</b>
<b>Steak C'est Si Bon</b> (super mals!) met beukenzwammetjes en ui in port-jus	<b>32.50</b>
<b>Eendenborstfilet</b> met sinaasappelsaus	<b>25.50</b>
<b>Varkenshaas Sate</b> met pindasaus zoetzure komkommer gebakken uitjes kroepoek (Indisch pittig!)	<b>21.95</b>
<b>Vegetarische Hamburger (V)</b> met tomaat cheddar komkommer mayonaise en paprika-ui-salsa	<b>19.50</b>
<b>Red Carrot burger (V)</b> (rode biet wortel komijn) met srirachamayonaise avocado mayonaise tomaat	<b>19.95</b>

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Noordzeeproeverij</b> zalm limoensaus zeebaars gebakken Holl.garnelen ui kabeljauw omwikkeld met spek	<b>27.50</b>
<b>Zalm</b> met limoensaus	<b>24.95</b>
<b>Venetiaanse Zeebaars</b> met een frisse komkommer-bieslook-yoghurt en mediteraanse groenten	<b>21.50 / 29.50</b>

Andere soorten vis serveren wij in overleg met onze chefkok, alleen op bestelling vooraf / dagprijs

## MAALTIJDSALADES

<b>Pastasalade</b> met carpaccio oude kaas, pijnboompitjes zongedr. tomaat pestodressing	<b>19.95</b>
<b>Geitenkaassalade</b> met sla, studentenhaver, komkommer, tomaat, rode ui, honing, balsamico azijn	<b>19.95</b>

## NAGERECHTEN

<b>Scroppino</b> citroen sorbetijs, wodka 7-up, limoncello	<b>7.95</b>
<b>Chocolade Mousse</b> roodfruit en Baileys	<b>9.50</b>
<b>Dame Blanche</b> met vanille ijs, chocolade en slagroom	<b>7.95</b>
<b>Tiramisu</b> van het huis met roodfruit	<b>9.50</b>
<b>Ijskoffie Caramel</b> met vanille-ijs, espressokoffie, slagroom en caramelsaus	<b>7.95</b>
<b>Kaasplankje naar keuze (indien beschikbaar)</b> vanaf twee personen / vanaf € 21.95	<b>n.t.b.</b>

## KINDERMENU tot en met 12 jaar

<b>Patat</b> met Frikandel, kaassoufflé, kroket of kipnuggets, sla en appelmoes	<b>9.95</b>
<b>Zalm</b> met patat en sla, appelmoes	<b>11.95</b>
<b>Kinderijsje</b> met slagroom, vanille (olifantje) of chocolade (blauw haantje)	<b>5.50</b>