

Voorgerechten

Carpaccio truffel ^{2, 3, 7, 8} met truffelcrème, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, Grana Padano kaas & rucola	13,50
Vitello surf en turf ^{4, 7, 8} dungesneden kalfsmuis met gegrilde tonijn, kapperappel, tonijnmayonaise & wasabimayonaise	14,50
Viscocktail ^{2, 4, 5, 8} gepocheerde zalm, rivierkreeftjes, Hollandse garnaltjes, kappertjes & huisgemaakte cocktailsaus	13,50
Frisse kip ⁸ gerookte kipfilet, blokjes aardappel, crème fraîche, appel & mandarijn	12,50
Bloemkooltaartje ^{2, 8} VEGETARISCH met aardappelsalade, crème fraîche & bieslook	12,50
Biet en geit ² VEGETARISCH geroosterde rode biet op geitenkaasspread met rucola, balsamico crema & crumble van groene kruiden	11,50
Tomatensoep VEGETARISCH	7,50
Rijkgevulde vissoep ^{2, 4, 5, 6} met zeevruchten & diverse vissoorten	12,50
Soep van het moment ² VEGETARISCH altijd vegetarisch	7,50
Kinder tomatensoepje VEGETARISCH	6,00

Hoofdgerechten vis

geserveerd met een bijpassend groentengarnituur & de keuze uit gemengde salade, frietjes, aardappeltjes uit de oven óf spaghetti met knoflook, olijfolie & rode pepertjes (* = meerprijs € 2,00)*

Kabeljauwhaas ^{2, 4} met uien-kerriesaus	27,50
Tonijn van de houtskoolgrill ⁴	29,50
Doradefilet op de huid gebakken ⁴	23,50
Scampi's (8 stuks) ^{2, 5} met knoflook-tomatenroomsaus	24,50
Fish and Chips ^{2, 4, 8} kabeljauw in tempura, sla, ravigottesaus & frietjes met mayonaise	19,50
Zeetong ⁴ in boter gebakken, (400-500 gram)	44,50

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/ voedselintolerantie. Geef dit te allen tijde aan bij uw bestelling.
Kruisbesmetting van allergenen kan de keuken nooit volledig uitsluiten!

Heeft u een voedselintolerantie? Geef het even door. De cijfers achter de gerechten corresponderen met onderstaande allergenen.
1. gluten 2. lactose 3. noten/ pitten/ zaden 4. vis 5. schaaldieren 6. schelpdieren 7. mosterd 8. ei 9. selderij

Hoofdgerecht vlees

geserveerd met een bijpassend groentengarnituur & de keuze uit gemengde salade, frietjes, aardappeltjes uit de oven óf spaghetti met knoflook, olijfolie & rode pepertjes* (* = meerprijs € 2,00)

Tournedos van de houtskoolgrill (Belgisch Bleu Blanc) met saus naar keuze	33,50
Entrecote van de houtskoolgrill (Australian Black Angus) met saus naar keuze	29,50
Ribeye van de houtskoolgrill (Australian Black Angus) met saus naar keuze	30,50
Diamanthaas uit de pan wordt medium geserveerd, met saus naar keuze	24,50
Spies van runderlende van de houtskoolgrill (supermals) met saus naar keuze	24,50
Kipsaté ^{1,3} gemengde salade, kroepoek, atjar, satésaus, gebakken uitjes & frietjes met mayonaise	19,50
Smokin' burger ^{1,2,7} 100% rundvleesburger met sla, kaas, tomaat, gebakken uitjes, augurk & frietjes met mayonaise	19,50

Sauskeuzes:

rode portsaus, peperroomsaus ², champignon-truffel roomsaus ², Limburgse mosterdsaus ²

Hoofdgerecht vegetarisch

Vegetarische lasagne ^{1,2} VEGETARISCH met seizoensgroenten & kaas	16,00
Mediterraanse quiche ^{1,2,8} VEGETARISCH geserveerd met seizoensgroenten & aardappeltjes	16,00

Hoofdgerecht kinderen

Frietjes met snack ^{1,7,8} KAN VEGETARISCH - MET GROENTEKROKET keuze uit frikandel, kipnuggets of kroket (rundvlees- óf groentekroket), geserveerd met appelmoes	8,00
Kinderschnitzel (kip) ^{1,7,8} geserveerd met frietjes & appelmoes	9,50

Bijgerechten

Frietjes, aardappeltjes uit de oven óf gemengde salade	3,00
Spaghetti met knoflook, olijfolie & rode pepertjes	5,00

Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/ voedselintolerantie. Geef dit te allen tijde aan bij uw bestelling.
Kruisbesmetting van allergenen kan de keuken nooit volledig uitsluiten!

Heeft u een voedselintolerantie? Geef het even door. De cijfers achter de gerechten corresponderen met onderstaande allergenen.
1. gluten 2. lactose 3. noten/ pitten/ zaden 4. vis 5. schaaldieren 6. schelpdieren 7. mosterd 8. ei 9. selderij