

3- gangen keuze menu van de Chef

€ 31,50 p.p.

Huisgemaakte bitterballen van Hollandse garnalen

- salade - toast -

OF

Carpaccio van runderlende

- kappertjes - Pecorino kaas - zongedroogde tomaat - balsamico dressing - rucola -

Entrecote

- rodewijnsaus - huisgemaakte friet - salade -

OF

Gebakken coquilles

- verse groenten - wittewijnsaus - aardappelpuree -

Hemelse modder

- bolletje ijs -

OF

Kaasplankje

- 3 kaas soorten - vijgencompote - notenbrood -



Verrassingsmenu van de chef:

3-gangen: € 34,00

4-gangen: € 37,50

Wij serveren diverse open wijnen.

Vraag hier gerust naar bij onze medewerkers


Hebt u een allergie? Meld het ons!

Voorgerechten

Soep van de dag		€ 6,50
Crostini platter		
- Reypenaer kaas - tomaten concasse - avocado -		€ 9,50
Huisgemaakte bitterballen van Hollandse garnalen		
- salade - toast -		€ 10,00
Gebakken coquilles		
- salade - wakame - sesamzaad - spekvinaigrette -		€ 10,00
Huisgemaakte eendenlever paté		
- gemarineerd in cognac - Fries suikerbrood - balsamico glacé- zoetzure wortel -		€ 13,00
Zalmfilet uit eigen rokerij		
- crème fraîche - rode ui - kruiden - toast -		€ 10,50
Salade krokant gebakken zwezerik		
- frisse salade - kruidenvinaigrette -		€ 14,50
Carpaccio van runderlende		
- kappertjes - Pecorino kaas - zongedroogde tomaat - balsamico dressing - rucola -	klein	€ 11,00
	groot	€ 17,50

Hoofdgerechten

Al onze gerechten worden geserveerd met verse groenten en aardappelgarntuur tenzij anders staat aangegeven. Onze huisgemaakte friet kunt u eventueel apart bij bestellen.

Gebakken coquilles		€ 21,00
- verse groenten - wittewijnsaus - aardappelpuree -		
Tong		
- in de roomboter gebakken - huisgemaakte friet - salade -		€ 24,50
Entrecote		
- rodewijnsaus - huisgemaakte friet - salade -		€ 20,00
Spare ribs		
- huisgemaakte friet - salade - knoflooksaus -		€ 16,50
De Jonker Boerenburger		
- broodje hamburger - sla - tomaat - ui - Joppie of truffelsaus -		€ 16,50
Tournedos van ossenhaas (<i>extra gebakken eendenlever + €6,50</i>)		
- rodewijnsaus - huisgemaakte friet - salade -		€ 24,75
Saté		
- huisgemaakte friet - salade - kroepoek - satésaus -		€ 16,50
Gebakken kalfslever		
- spekjes - appel - ui - rodewijnsaus -		€ 20,00
Tortelone		
- gevulde tortelone - verse groenten - truffelroomsaus -		€ 20,50
Chateaubriand (voor 2 personen)		
- pepersaus - rodewijnsaus - huisgemaakte friet en frisse salade -		€ 56,00

Hebt u een allergie? Meld het ons!

Nagerechten

Bolletje ijs		€ 2,00
Hemelse modder		
- bolletje ijs -		€ 7,00
Warm chocoladetaartje (<i>bereiding ± 15 min</i>)		
- bolletje ijs -		€ 9,00
Petit grand dessert		
- vier verschillende kleine desserts -		€ 11,00
Crème brûlée		
- bolletje ijs -		€ 8,00
Gemarineerde ananas met spekkook		
- bolletje ijs -		€ 8,00
IJscoupe		
- 3 huisgemaakte bollen ijs - slagroom -		€ 7,50
Kaasplankje		
- diverse kazen van de kaaswagen -	3 kazen	€ 7,00
	5 kazen	€ 11,00

TIP:

Geniet ook eens van een glaasje dessertwijn bij uw dessert:

Kopke 10 years - tawny reserva	Per glas	€ 7,00
Pedro Ximenez sherry	Per glas	€ 6,25
Château Simon - Bordeaux - Sauternes	Per glas	€ 6,75

Kindergerechten

(Alleen voor de allerkleinsten onder ons)

Kindermenu vlees	€ 11,75
Broodje hamburger met frietjes	€ 9,50
Vis van de dag	€ 11,50
Frikandellen (2 stuks)	€ 8,25
Kroketten (2 stuks)	€ 8,50

U kunt deze kindergerechten zelf samenstellen met huisgemaakte frietjes,
romige aardappelpuree en salade of een portie verse groenten

Extra's

Huisgemaakte friet met mayonaise	€ 4,00
Salade	€ 3,75
Mandje brood met boter	€ 4,25

Hebt u een allergie? Meld het ons!