

DE CAART

Vers huisgebakken brood met kruidenboter en...? 🍞🍞 € 5
Fresh home baked bread with herb butter and...?

VOORGERECHTEN

Heel/half portie

Oma's rijkgevulde tomatensoep. 🍷
Grandmothers richly filled tomatosoup. € 7,5/4,5

Soep van de dag.
Soup of the day. € 7/4

Carpaccio van rund met truffelmayonaise, spekjes en Parmezaanse kaas. € 11,5/6,5
Beef carpaccio with truffle mayonnaise, bacon and Parmesan cheese. 🍷🍷🍷🍷

Proeverijtje van vis: loempia met gamba's, gerookte zalm, tartaartje van gerookte makreel en een kreeftensoep. 🍷🍷🍷
A tasting of fish: springroll with prawns, smoked salmon, tartare of smoked mackerel and a lobster soup. € 14/7,5

Dun gesneden Seranoham met een frisse tartaar van meloen en basilicum. 🍷
Thin slices Seranoham with a tartare of melon and basil. € 10/6

Pannetje met gamba's in pittige knoflookolie. 🍷
Fried prawns in spicy garlic oil. € 11/6

Geitenkaas cheesecake met een bodem van walnoten met aceto balsamico stroop. 🍷🍷🍷
Goatcheese cheesecake with a bottom of walnuts and balsamic sirup. € 10/6

Laat u verrassen met een tussengerecht van het surprise menu. € 9
Surprise yourself with entremets from the surprise menu.

Surprise menu 3, 4, 5 of 6-gangen €29/€ 34/€ 39/€ 44

Uiteraard kunt u uw wens uitspreken over dingen die u liever niet wilt hebben.

Of course you can define your wishes for things you dislike

Wist u dat.....

- ⇒ wij diner/geschenk bonnen van 25, 50, 75 & 100,- euro verkopen?
- ⇒ wij woensdag tot en met zondag geopend zijn voor lunch en diner?
- ⇒ u een high-wine op de boot kunt gebruiken of een hapje en een drankje?



🍷 mosterd, 🍷 melk, 🍷 noten, 🍷 tarwe, 🍷 eieren, 🍷 schaal/schelpdieren

HOOFDGERECHTEN

De lekkerste spare ribs met bbq- en knoflooksaus. 🍖 🍷 € 19,5
The Tastiest spare ribs with bbq- and garlic sauce. *extra stuk/piece € 5,00*

Dagelijks wisselende vissoort, vers van onze leverancier met...? € 21
Daily changing fish, fresh from the fish market with...?

Gebakken tamme eendenborst, verse groenten een rode port saus . 🍷 € 21
Sautéed duckbreast with fresh vegetables with a red port sauce.

Gebakken zalmfilet met een groene kruiden korst, verse groenten en witte wijnsaus. 🍷 🍷 € 20
Fillet of salmon with a green herb crust, fresh vegetables and white wine sauce.

Gebakken diamanthaas(uit de schouder van het rund) met een truffelsaus. € 21
Sautéed fillet of beef from the shoulder with a truffle sauce.

Gegrilde kalfsrib-eye, verse groenten met een saliesaus. € 22
Grilled rib-eye of veal, fresh vegetables and sage sauce.

Met verse groenten gevulde puntpaprika, gegratineerd met Emmentalerkaas. € 17
With fresh vegetables filled sweet pepper with Emmentaler cheese. 🍷

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

DESSERTS € 7,5

Vanille crème brûlée met pistache ijs. 🍷 🍷 € 7,5
Vanilla crème brûlée with lemon, pistache ice cream.

Mango karamel taart met bosvruchten sorbet. 🍷 🍷 🍷 € 7,5
Mango caramel pie with forrest fruit sorbet.

Citroentaart met een bodem van bastognekoek met bloedsinaasappel sorbet. € 7,5
Lemon pie with a bottom of gingerbread cookies and blood orange sorbet. 🍷 🍷 🍷

Chocolade brownie met vanille ijs. 🍷 🍷 🍷 € 7,5
Chocolate brownie with vanilla ice cream.

Kaasbordje met 5 verschillende soorten kazen. 🍷 🍷 🍷 € 9,5
Cheese plate with 5 different cheeses.