

Voorgerechten

Starters

Klassieke Caesar salade

Classic Caesar salad

€ 10,50 ✓

(Met gegrilde kip - With grilled chicken)

€ 12,50

(Met knoflookgamba's - With garlic king prawns)

€ 14,50

Hollandse kropsla met gefrituurde coujones van tongschar en citroenmayonaise

Dutch lettuce with fried lemon sole stripes and lemon mayonnaise

€ 14,00

Gerookte zalm met avocadocrème, klassiek garnituur en crostini's

Smoked salmon with avocado cream, classic garnish and crostinis

€ 12,50

Carpaccio van ossenhaas, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en balsamicodressing

Beef carpaccio, pine nuts, rocket, Parmesan cheese and balsamic sauce

€ 14,50 ✓ ♥

Baby mozzarella met cherytomaten en pesto van verse basilicum

Mini mozzarella with cherry tomatoes and fresh basil pesto

€ 9,75 V

Met sesam geroosterde tonijn, oosterse salade van tomaat, bosui, koriander, taugé en wasabinoten

Sesame roasted tuna, Asian salad with tomato, spring onions, coriander, radish sprouts and wasabi nuts

€ 12,50 ✓ ♥

Gegrilde coquilles met ravioli van ricotta en olijvenrellish

Grilled scallops with ricotta ravioli and olive relish

€ 14,50 ✓ ♥

Krabcake met frisse ravigotesaus

Crab cake with fresh ravigote sauce

€ 12,50

Pompensoep met citroenroom

Pumpkin soup with lemon cream

♥ = calorie controlled diet

✓ = low fat diet

V = vegetarian diet

€ 6.50 V

Vleesgerechten Meat courses

Gegrilde kalfs rib-eye

Grilled veal rib-eye

180 gram

€ 19.50

Gegrilde ossenhaas

Grilled beef tenderloin

180, 200, 250 gram

€ 24.50 € 27.50 € 32.50

Gegrilde maïskipfilet

Grilled corn fed chicken breast

€ 14.50

Gegrilde speenvarken

Grilled suckling pig

€ 19.50

238 Burger

Runderburger met pancetta,
gefrituurde uienringen, tomatensalsa en ' Oude Reypender '

Beef burger with pancetta,
fried onion rings, tomato salsa and ' Oude Reypender '

€ 15.50

*Alle hoofdgerechten kunnen naar eigen keuze gecombineerd worden met de bijgerechten en sauzen op de pagina hiernaast.

*All the main courses can be combined with the side dishes and the sauces shown on the next page

♥ = calorie controlled diet

✓ = low fat diet

V = vegetarian diet

Visgerechten

Fish courses

Gegrilde dorade filet
Grilled sea bream fillet
€ 19,50 ✓ ♥

Gegrilde heilbot filet
Grilled halibut fillet
€ 21,50 ✓ ♥

Gegrilde gamba's
Grilled king prawns
€ 16,50 ✓ ♥

Vegetarisch gerecht

Vegetarian course

Limoen risotto, seizoensgroenten, pappadum crackers
Lime risotto, seasonal vegetables, pappadum crackers
€ 12,50 ✓ ♥ V

*Alle hoofdgerechten kunnen naar eigen keuze gecombineerd worden met de bijgerechten en sauzen op de pagina hiernaast.

*All the main courses can be combined with the side dishes and the sauces shown on the next page

♥ = calorie controlled diet

✓ = low fat diet

V = vegetarian diet

Bijgerechten

Sauzen

Side dishes

Huisgemaakte frieten
Home made fries

Limoen risotto
Lime risotto side

Gepofte aardappel
Ger.knoflook
Baked potato
garlic

Groene boontjes
Green beans

Paddestoelen
Mushrooms

Wilde spinazie
Wild spinach

Seizoensgroenten
Seasonal vegetables

Gemengde salade
Mixed salad

Prijs per portie:
Price per portion:

Sauces

Bearnaise
Bearnaise

Rode wijn
Red wine

Smoked

Blauwe kaas
Blue cheese

Mosterd
Mustard

Peper
Pepper

Kreeft
Lobster

Antiboise
Antiboise

Prijs per saus
Price per sauce

♥ = calorie controlled diet
✓ = low fat diet
V = vegetarian diet

€ 2.75

€ 2.75

Nagerechten Desserts

Warm chocoladetaartje met mascarpone ijs
Warm chocolate pie with mascarpone ice cream
€ 9.50

Crème brûlée van Madagascar vanille
Crème brûlée of Madagascar vanilla
€ 6.50

238 cheese cake ' New York style ' met vers fruit
238 cheese cake ' New York style ' with fresh fruit
€ 7.50

Klassieke tiramisu
Classic tiramisu
€ 6.50

Combinatie van drie verse ijssmaken
Combination of three fresh ice cream flavours
€ 6.50

Kaasplateau
Cheese plater
€ 12.50

♥ = calorie controlled diet
✓ = low fat diet
V = vegetarian diet