

Menukaart

Voorgerechten

- Garnalen cocktail met cocktailsaus € 9,50
- Rundercarpaccio gegarneerd met pijnboompitjes, pecorino kaas en naar wens verse knoflook uit de pers € 9,50
- Salade met in persillade gebakken garnalen en croutons € 9,50
- Franse uiensoep met gegratineerd stokbrood € 6,00

Hoofdgerecht:

- Zalmfilet met een kreeftensaus € 17,50
- Pasta met reepjes kip en groentes € 15,50
- Saté van kalkoen met pindasaus € 14,50
- Ossenhaaspuntjes in een Teryaki saus € 17,50
- Entrecote met kruidenboter € 19,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frieten of gebakken aardappels en rauwkost salade

Dessert:

- Ijscoupe van 3 smaken roomijs met slagroom € 5,50
- Bitterkoekjes bavarois met Amaretto en slagroom € 7,50
- Heisse Liebe, vanille roomijs met warme frambozensaus en slagroom € 7,50
- Mandarijnen parfait met chocoladesaus en slagroom € 8,00

Bites and sweets

- Appelgebak met slagroom € 2,75
- Punt huisgemaakte chocoladetaart € 3,50
- Portie poffertjes met poedersuiker (12 stuks) € 3,75
- Portie gemengde zoutjes, nootjes en olijven € 4,50
- Portie bitterballen € 4,80
- Gemengd warm bittergarnituur € 5,25
- Stokbrood met sausjes € 3,75
- Warme knoflookbroodjes met 2 sausjes € 4,50

Voor de kleintjes

- Pannenkoekje met stroop en poedersuiker € 4,25
- Kipnuggets met patatjes, appelmoes en mayonaise € 6,50
- Kinderijsje met verrassing € 3,75

Onze nieuwe chef-kok Frank, afkomstig van het gerenommeerde Hotel Carelshaven, stelt zich aan je voor met dit heerlijke menu:

- Vooraf heerlijk knoflookbroodje met 2 sausjes
- Bombe van gerookte zalm gevuld met garnalen en guacamole
- Runderbouillon met truffelroom
- Gegrilde entrecote met een saus van rode wijn, gedroogde tomaten en rozemarijn
- Mandarijnen parfait met chocoladesaus

Kennismakingsmenu Frank € 33,50, zonder soep € 28,50