

Voorgerechten

Brood met alioli en olijven tapenade. €4,50

Proeverij van diverse vis- en vlees voorgerechten. (Vanaf 2 personen.) €14,50 p.p.

Trio van vlees €13,50

Bitterbal van hert met gebakken zuurkool en truffel mayonaise.
Steaktartaar op toast met gefrituurde kappertjes.
Met gehakt gevuld bladerdeeg hapje met togarashi mayonaise.

Verse **carpaccio** €14,40 (Groot €24,50)

Licht gerookt rundvlees geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise.

Bao buns €13,50

Gestoomd broodje gevuld met krokante kip, ingelegde groente en een Sriracha mayonaise.

Champignons uit de oven €11,50

In de oven gegaarde champignons met room, knoflook en oregano gratineerd met kaas.

Vegan Flammkuchen €9,95

Dunne krokante deegbodem belegd met kip, prei, roomkaas, rucola en paprika.

Gamba's pil pil €12,50

Gamba's in olie met knoflook en Spaanse peper.

Trio van vis €13,50

Tonijn in panko met zeekraal, sesam en teriyakisaus.
Langoustine cappuccino.
Taartje van gamba's met appel en cocktailsaus.

Kippenlevertjes €11,50

Gebakken kippenlevertjes met zuurkool, knapperige pancetta en rode-wijnsaus.

Gin en tonic zalm €14,50

Verse zalm ingelegd in gin en tonic geserveerd met citrusfruit en granaatappelpitjes.

Uiensoep €9,00

Huisgemaakte uiensoep met een gratineerde kaascrouton.

Hoofdgerechten

Saté van kippendijen 250gr €19,95

Gegrilde kippendijenspies, geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en zoetzure groente.

Zwanenburger €22,00 (ook vega te bestellen)

Huisgemaakte runderburger met tomaat concassé, ijsbergsla, Parmezaanse kaas, gebakken champignons en truffelmayonaise.

Tonijn steak €30,50

Gegrilde tonijn met groene kruidenrisotto, zeekraal en huisgemaakte piccalilly.

Kalfspicanha spies 250gr €24,50

Gegrilde kalfspicanha geserveerd met chimichurri en salade.

Vis van de dag €dagprijs

Vraag het personeel voor informatie.

Stoofvlees €25,50

Langzaam gegaard rundvlees met aardappelpuree en gebakken zuurkool.

Kogelbiefstuk €24,50

Gebakken kogelbiefstuk met gebakken uitjes en champignons met pepersaus.

Kaasfondue €22,50

Gemaakt met Stolkse boeren belegen, Napoli contadino en Gruyère, geserveerd met brood en verse groente.

Gele curry pan €23,50

Thaise gele curry met kippendijetjes en gamba's geserveerd met groente en een stokbroodje.

Vegan Quiche €19,50

Huisgemaakte quiche van pompoen, kerrie, kokos geserveerd met salsa, rucola en kruiden olie.

Hert €32,00

Gebakken hertenrugfilet met aardappelpuree, gebakken zuurkool en rode wijnsaus.

Extra bij te bestellen

Friet met mayonaise €4,25

Zoete aardappel friet €4,95

Warme saus €2,00 of Koude saus €1,00

Dessert

Tarte tatin €8,50

Warm appelgebakje met kaneel, vanille-ijs en vanillesaus.

Bloempotje €8,50

Eetbaar bloempotje gevuld met witte en bruine chocolademousse, geserveerd met Oreo aarde, stracciatella ijs en slagroom.

Twix cheesecake €8,50

Huisgemaakte cheesecake met Twix, Bastogne koek, karamel, witte chocolade ijs en slagroom.

Scroppino €9,50

Citroen, vodka en prosecco.

Kaasplankje €11,50

Drie wisselende soorten kaas met kletzenbrood, druiven en vijgenchutney.

(Tip lekker met een portje.)

Ruby Taylor's select reserve port €5,00

Tawny Taylors 10 jaar op hout gerijpte port €9,50

Voor bij de koffie €6,00

Boterkoek, macaron, chocolademousse.

Speciale koffies

Irish koffie. (Jameson) €9,75

Italian koffie. (Amaretto) €9,75

Spanish koffie. (Tia Maria) €9,75

French koffie. (Grand Marnier) €9,75

Kiss of fire. (Cointreau en Tia Maria) €9,75

D.o.m. koffie. (Bénédictine) €9,75

Cocktails

Espresso martini €9,50

Vodka, Kahlúa en espresso.

Pornstar martini €10,50

Vodka, passievrucht en Prosecco.

Moscow **Mule** €9,75

Ginger beer, wodka, limoen, munt, Angostura bitters.