

## Voor bij de borrel

### **Borrelplank** €9,50 p.p.

Chorizo, Serranoham, bitterbal, kaastengel, krokante kip, olijven en belegen kaas.

## Voorgerechten

### **Brood** met alioli €4,50

**Proeverij** van diverse vis en vlees voorgerechten. (vanaf 2 personen.) €14,00 p.p.

### **Gamba's Pil Pil** €11,50

Spaanse peper, knoflook, paprika poeder. Geserveerd met brood.

### **Verse carpaccio** €11,00 (**Groot** €19,50)

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

### **Duo van vis** €11,00

Een combinatie van een cappuccino van kreeft en een gefrituurde wilde zeewater gamba in tempura, geserveerd met cajunmayonaise.

### **Verse gin & tonic zalm** €11,75

In gin & tonic, mosterd en dille gemarineerde zalm, geserveerd met mache sla, grapefruit, sinaasappel en granaatappelpit.

### **Dun gesneden entrecote** €11,75

Gebraden runder entrecote geserveerd met een salade van groente, rucola sla en een truffelvinaigrette.

### **Buratta met Serranoham** € 11,75 of vega €9,75

Geserveerd met chips van schorseneren, makesla, pijnboompit, cherrytomaat en pesto olie.

**Taartje van krab** €10,75

Met een kreeftenmousse en een salade van zeekraal.

**Kikkerbiljetjes** €9,75

Drie in kruidenboter gebakken kikkerbiljetjes, geserveerd met bosui, Spaanse peper en breekbrood.

**Vegetarische dim sum** €9,00

Drie verschillende soorten vegetarische dim sum geserveerd met sojasaus.

## **Hoofdgerechten**

**Ossenhaas saté** €18,50

Gegrilde ossenhaasspies, geserveerd met satésaus, gefrituurde uitjes, zoetzure komkommer en kroepoek.

**Zeebaars van de grill** €23,00

Hele gegrilde zeebaars gevuld met venkel, citroen, tijm en rozemarijn, geserveerd met Thaise gele curry, koriander, Spaanse peper en een groente salade.

**Zwanenburger** €17,50

200 gram runderburger op een brioche bol met zoetzure komkommer, spek, ei, kaas, geserveerd met twister friet.

**Chateaubriand voor twee personen** €70,00

Ossenhaas 500 gram, geserveerd met gebakken krieltjes, groentesalade en pepersaus.

**Mosselen** €20,00

In de schelp gebakken Zeeuwse mosselen geserveerd met Thaise gele curry.

**Gepocheerde visrol** €22,50

Zalmmousse ingerold in scholfilet geserveerd met geblancheerde wortel, groene asperges en een kreeftensaus.

**Tournedos** €25,00

Gebakken ossenhaas tournedos met geblancheerde wortel, groene asperges en een rode wijnsaus.

**Kaasfondue** €18,00

Gemaakt met boeren kaas, contadino en gruyère geserveerd met breekbrood en verse groente.

**Mixed grill 300 gram** €22,50

Een combinatie van ossenhaas, varkenshaas en kippendijfilet met courgette gevuld met ratatouille en een pepersaus.

**Kalfsentrecote** €24,50

Gebakken kalfsvlees en een courgette gevuld met ratatouille geserveerd met chimichurri.

**Caesar salade** €15,50

Met kippendijfilet een gekookte, uitgebakken spek, ansjovis, paprika Parmezaanse kaas, croutons en dressing

**Gele curry pan** €19,75

Licht pittige gele curry met kippendijen, gamba's, chorizo en verse groentes.

## **Extra bij te bestellen**

**Friet** met mayonaise €3,00

**Krulfriet** met mayonaise €3,50

**Gebakken krieltjes** met mayonaise €3,50

**Salade** van groente €3,50

**Warme saus** €2,00

**Koude saus** €1,00

## Dessert

**Grote scroppino** Italiaans tussengerecht of dessert van limoen sorbetijs, prosecco en wodka €9,00

Hollandse **aardbeien** met vanillesaus en champagne ijs €8,00

Warme chocolade **lava cake** geserveerd met kersen sorbetijs en roodfruit-coulis €8,00

Witte en bruine chocolademousse geserveerd met zomerfruit €8,00

**Friandises** bestaande uit een macaron, chocolade slagroomtruffel, boterkoek en een hoorntje gevuld met chocolademousse €7,50

Boerenjongensijs met advocaat, boerenjongens en slagroom €8,00

## Speciale koffies

**Irish** koffie. (Jameson) €8,00

**Italian** koffie. (Amaretto) €8,00

**Spanish** koffie. (Tia Maria) €8,00

**French** koffie. (Grand Marnier) €8,00

**Kiss of fire.** (Cointreau en Tia Maria) €8,00

**D.o.m.** koffie. (Bénédictine) €8,00