

MENU

VOORGERECHTEN

- Heerlijk in eigen keuken gemaakt kasteelbrood met kruidenboter en aioli • € 5,50
- Carpaccio van rundvlees met Rotterdamse oude kaas, uitgebakken spekjes, geroosterde pijnboompitten, afgemaakt met truffeldressing • € 10,95
- Gerookte rib-eye met rucola, zongedroogde tomaatjes, pistache noten, kruidenbruchetta, afgemaakt met aceto balsamico dressing • € 10,50
- Salade van peking eend, wortel, paksoi, komkommer, geserveerd met Japanse sesamsaus • € 9,95
- Sashimi van tonijn en zalm met wakame salade, wasabi en kikkoman • € 10,95
- Bladerdeeg met geitenkaas en appel uit de oven met noten en honing, geserveerd met appelstroop • € 8,95
- Voorproeverij; verrassing van de chef • € 12,95 pp (vanaf 2 personen)



SOEPEN

- Rundvleessoep met stoofvlees en voorjaarsgroenten • € 5,75
- Broccoli crèmesoep (met uitgebakken spekjes) • € 5,50
- Currysoep met kip, groenten en noedels • € 5,75



WILT U NOG IETS EXTRA'S:

Extra frites € 2,00 • Extra saus € 1,00 • Extra kruidenboter € 1,00
Extra pindasaus € 1,00 • Mayonaise € 0,50 • Ketchup € 0,50
Extra groente € 2,00 • Extra appelmoes € 0,50

HOOFDGERECHTEN

- Stoofpot van Clare Valley rundersucade met aardappelpuree, gegratineerd met oude kaas • € 18,50
- Sweet juicy spareribs, geserveerd met knoflooksaus • € 18,95
- Gebakken lamsfilet met een saus van rode port, afgemaakt met pistache crumble • € 24,95
- Smoked barbecue gemarineerde kipsaté met kroepoek, gebakken uitjes, frites en salade, geserveerd met pindasaus • € 16,50
- Mixx-meat; gemarineerde Cajun kipfilet, Italiaanse varkenshaasmedaillon, gegrilde Black Angus rumpsteak en sweet juicy spareribs, geserveerd met black jack saus • € 20,95
- Gebakken short-rib met zoete aardappelpuree en rode wijn-knoflooksaus • € 24,75
- Gegrilde kalfs ribeye rosé geserveerd met kalfsjus • € 19,95
- Combinatie van sweet juicy spareribs en saté, geserveerd met knoflooksaus en pindasaus • € 18,95
- Gegrilde Black Angus rumpsteak, geserveerd met peperroomsaus • € 22,95
- Sliptongen gebakken in de roomboter • € 19,95
- Vispotje: pannetje met gebakken kabeljauw, victoriabaars en zalm, afgemaakt met een saus van witte wijn, Spaanse peper en bosui • € 19,95
- Zalmfilet uit de oven met een groen kruidendakje, geserveerd met tuinkruidensaus • € 19,95
- Vegetarische verrassing van de chef • € 17,50



Onze gerechten worden geserveerd met frites en diverse sauzen.
Onze warme groenten worden geserveerd vanaf het bord.

NAGERECHTEN

- Witte chocolade cheesecake met caramel en chocolade, geserveerd met vanille roomijs en slagroom • € 7,50
- Vanille crème brûlée, geserveerd met Zeeuwse bolus roomijs en slagroom • € 7,50
- Advocaatje; vanille roomijs met advocaat, afgemaakt met slagroom • € 7,00
- Kaat mossel; vanille roomijs met advocaat, chocoladesaus en slagroom • € 7,25
- Dame blanche; vanille roomijs met chocoladesaus en slagroom • € 7,00
- Wapen coupe; hazelnoot roomijs, Zeeuwse bolus roomijs, lemon pie-ijs en slagroom • € 7,25
- Naproeverijtje; verrassing van de chef • € 8,95 pp (vanaf 2 personen)
- Speciale koffie; Poortugaalse, Spaanse, Franse, Ierse; koffie met warme likeur naar keuze en slagroom • € 7,25
- Koffie compleet; koffie, koude likeur naar keuze, apart met klein chocolade proeverijtje • € 8,50
- Thee compleet; Endless Enjoyment Slow Tea, met klein chocolade proeverijtje • € 5,50

GROEPSDINER?

Wij hebben 3-gangen keuzemenu's* van
€ 32,50 of € 37,50 voor groepen van 8 tot 25 personen.

**Alleen op reservering!*

Diner • Borrel • Terras • High-wine • Buffetten • Verjaardagen
Kraamfeesten • Bruiloften • Babyshowers • Bedrijfsfeesten
Privéfeesten • Grote groepen • Condoleance
Vraag naar de mogelijkheden!