

MENU

VOORGERECHTEN

- Heerlijk in eigen keuken gemaakt en afgebakken kasteelbrood met kruidenboter en aioli • € 5,25 ✓
- Rundercarpaccio met het zwaard gesneden, met Rotterdamse oude kaas, pijnboompitjes, uitgebakken spekjes, bieslook en aceto balsamico dressing • € 10,95
- Lauwwarme geitenkaas met appelcompôte en walnotencrumble, afgemaakt met een stroop van rode port en bietjes • € 8,95 ✓
- Plato de jamon; gesneden Panchetta, Serranoham en Coppa di Parma met stokbrood en aioli • € 9,95
- Salade van op Oosterse wijze gemarineerde gegrilde gamba's, geserveerd met little gem sla, tomaat, komkommer en mango • € 10,95
- Vitello tonato; kalbsfricandeau met Provençaals gekruide bruchetta, appelkappertjes, rode ui, pistachenootjes, afgemaakt met tonijnmayonaise • € 10,95
- Plato de tapas; proeverij van onze voorgerechten • € 12,95 p.p. (voor 2 personen of meer)

SOEPEN

- Romige kerriesoep met appel en bosui • € 4,95 ✓
- Tomaat- courgettesoep met gehakte peterselie • € 4,95 ✓

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

- Gegrilde Tournedos van ossenhaas, met een saus van rode port en gerookte sjalotjes • € 24,95
- Gemarineerde sweet juicy spareribs, geserveerd met knoflooksaus • € 18,95
- Op Oosterse wijze gemarineerde kipsaté met pindasaus, casava kroepoek, gebakken uitjes, salade en frites • € 15,95
- Roergebakken ossenhaaspuntjes met sugersnaps, prei en taugé, afgeblust met een saus van ketjap en bosui • € 22,95
- Gegrilde kalbsentrecôte met tappenade van zongedroogde tomaatjes, geserveerd met een krokantje van Serranoham • € 19,95
- Mixx Meat; sweet juicy spareribs, topside Black Angus biefstuk, Italiaanse varkenhaasmedallion en Cajun kipfilet met 4 seizoenen pepersaus • € 19,95
- Gepaneerde varkensschnitzel met gebakken champignons, uien, afgeblust met kruidenboter, gegratineerd met brie • € 18,95
- Halve kip in eigen keuken bereid met een rozemarijnsaus • € 17,50
- Gebakken zeetong in de roomboter • € 21,95
- Gegrilde rode tonijnsteak met oestersaus, afgemaakt met gebrand sesamzaad • € 19,95
- Vegetarische kruistochtenshotel; carpaccio van gegrilde courgette, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, afgemaakt met oregano en gegratineerde geitenkaas • € 16,95 ✓
- Pizza uit de oven met tomaat, cougette, champignons en basilicum, gegratineerd met mozzarella • € 16,95 ✓

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappel-garnituur en warme groenten en diverse sauzen.

NAGERECHTEN

- Limoen cheesecake met een bodem van chocolade brownie, geserveerd met mango-ijs en slagroom • € 7,25
- Aardbeientiramisu met lange vingers en bosvruchten, afgemaakt met slagroom • € 7,25
- Witte chocolade crème brûlée met watermeloenijs en chocoladeschotsen, afgemaakt met slagroom • € 7,25
- Vanille coupe; vanille-ijs met chocoladesaus, afgemaakt met slagroom • € 6,95
- Zomer coupe; mango-ijs, watermeloenijs en citroenijs, afgemaakt met slagroom • € 6,95
- Advocaatje; vanille-ijs met advocaat, afgemaakt met slagroom • € 6,95
- Proeverijtje compleet; Tawny Port Reserve of Pink Port of Pedro Ximénez of White Muscadet, lekker met Manchego kaas en Spaanse ham • € 7,75
- Speciale koffie; Poortugaalse, Spaanse, Franse, Ierse; koffie met warme likeur naar keuze en slagroom • € 7,00
- Koffie compleet; koffie, koude likeur naar keuze, apart met klein chocolade proeverijtje • € 7,75

GROEPSDINER?

Wij hebben diverse 3-gangen keuzemenu's* van € 27,50, € 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!

