

Menu

3-gangen Menu €39,50

VOORGERECHTEN € 9,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

Romige Aspergesoep;

Geserveerd met ei en krokante parmaham

Salade Vitello;

Frisse salade met kalfsmuis en tonijnmayonaise

Wasabi Whisper Carpaccio;

Dun gesneden Rundermuis met Wakame salade, lenteui, Sojaboontjes, sesamzaadjes, sojadressing en wasabimayonaise

Gerookte zalm tartaar;

Tartaar op smaak gebracht met crème fraîche, limoen en bieslook
Afgemaakt met avocado crème en basilicumolie

Huisgemaakte Tomatensoep; 🍅

Huisgemaakte soep van tomaten op smaak gebracht met room en basilicum

Kaas rucola kroketjes; 🍷

Salade met druiven, goudse kaas en walnootjes
Afgemaakt met balsamico en 3 kaas rucola kroketjes

Extra bijgerecht: Breekbroodje met Kruidenboter € 4,50

NAGERECHTEN € 8,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over

Chocolade Explosie;

Warm chocolade lava cakeje met knettersuiker
En gouden siroop

Tropical Mochi ijs;

Bevroren japanse rijstdeeg gevuld met tropisch ijs

Ouderwetse Dame Blanche;

2 bolletjes vanille-ijs overgoten met chocoladesaus
Afgemaakt met slagroom en Oreo kruimels

Limoncello Tiramisu;

Luchtige mousse van mascarpone en limoncello
Afgemaakt met witte chocolade en blauwe bessen

Reypenaer Kaasplankje;

De heerlijkste verfijnde kazen van Reypenaer voor u samengesteld,
die hun unieke smaak te danken hebben aan een speciaal rijpproces.
geserveerd met toast, walnoten en rozijnen

HOOFDGERECHTEN € 21,50

Weekspecial;

Onze bediening vertelt u hier graag meer over



Mixed grill (300 gram);

3 soorten gegrild vlees met een maiskolffje, coleslaw en 2 heerlijke sausjes

BBQ Moinkballs;

Gerookte gehaktballetjes met sticky BBQ saus en gerookt spek
Geserveerd met een gepofte aardappel met tzatziki

Gyros kipfiletspies;

spies van kip geserveerd met platbrood, labneh en Griekse salade

Land en Zee;

Gegrilde biefstuk en een gamba spiesje
geserveerd met een frisse chimmi churri

Varkenshaas;

Varkenshaas op een bedje van paddenstoelen Risotto
En afgemaakt met pepersaus

Grill Cheese Burger Piccard;

Rundvlees burger met rucola, tomaat, augurk, spek en kaas
Dit alles tussen een brioche broodje.
Geserveerd met frietjes overgoten met cheddarkaas,
jalapeñopepers en spekjes



Zalmfilet uit de oven;

Zalmfilet met kruidenroomkaas, spinazie en cherrytomaatjes

Gamba's in Knoflook;

Gamba's in knoflookboter
Geserveerd met een frisse salade

Gepocheerde Mahi Mahi;

Mahi Mahi filet gepocheerd in olijfolie
met knoflook en rozemarijn

Gebakken kabeljauwfilet;

Gebakken kabeljauwfilet met pesto en krokante ham
Geserveerd met een witte wijn-dillesaus



Cauli Wings;

Gekruide en gefrituurde Bloemkool Roosjes
Geserveerd met een lekkere
Kerrie Dipsaus & Coleslaw

Flammkuchen;

een bodem van Dun Brooddeeg belegd met Peer,
Crème fraîche & Roquefort met rucola & walnoten

Pasta Pesto;

Romige pasta met pesto, zongedroogde tomaatjes, roomkaas,
pijnboompitjes en rucola

Kindermenu

3-gangen Menu €22,50

Menu

3-course Menu €39,50

APPETIZERS € 9,50

Weekly Special;

Our staff will gladly inform you

Creamy Asparagus soup;

Served with egg and Parma ham

Vitello Salad;

Fresh salad with Veal and Tuna Mayonnaise

Wasabi Whisper Carpaccio;

Thinly sliced beef with Wakame salad, spring onions, soy beans, sesame seeds, soy sauce dressing and wasabi mayonnaise

Smoked Salmon Mince;

Salmon mince flavoured with crème fraiche, lime and chives. Finished with avocado cream and basil oil.

Homemade Tomato Soup;

Homemade tomato soup, flavoured with cream and basil.

Cheese Arugula Croquettes;

Salad with grapes, Gouda cheese and walnuts. Finished with balsamico and 3 cheese arugula croquettes.

Extra side: Break-Bread with Herbal butter €4.50

DESSERTS € 8,50

Weekly Special;

Our staff will gladly inform you

Chocolate Explosion;

Warm chocolate lava cake with crackling sugar and golden syrup.

Tropical Mochi Icecream;

Frozen japanese rice dough filled with tropical icecream.

Old fashioned Dame Blanche;

2 scoops of vanilla icecream, topped with chocolate sauce, whipped cream and oreo crumbs

Limoncello Tiramisu;

Airy mousse of mascarpone and limoncello, finished with white chocolate and blueberries

Reypenaer Cheese Board;

Reypenaer's most delicious, refined cheeses, that get their unique flavour from a special aging process. Served with toast, walnuts and raisins

MAIN COURSES € 21,50

Weekly Special;

Our staff will gladly inform you



Mixed grill (300 grams);

3 kinds of grilled meat with a corn cob, coleslaw and 2 delicious sauces

BBQ Moinkballs;

Smoked meatballs with sticky BBQ sauce, wrapped in smoked bacon. Served with a baked potato and tzaziki

Gyros Chicken Skewer;

Skewered chicken fillet, served with flatbread, labneh and Greek Salad

Land and Sea;

Grilled steak and a prawn skewer, served with a fresh chimichurri

Pork loin;

Pork loin on a bed of mushroom risotto, finished with pepper sauce

Grill Cheese Burger Piccard;

Beef patty with arugula, tomato, pickle, bacon and cheese on a brioche bun. Served with loaded cheddar cheese fries, jalapeño peppers and bacon bits



Oven baked salmon fillet;

Salmon fillet with herbal cream cheese, spinach and cherry tomatoes

Garlic Prawns;

Prawns in garlic butter, served with a fresh salad

Poached Mahi Mahi;

Mahi Mahi fillet, poached in olive oil, with garlic and rosemary

Pan fried cod fillet;

Pan fried cod fillet with pesto and crispy ham. Served with white wine-dill sauce



Cauli Wings;

Spiced and fried cauliflower florets with a tasty curry dipping sauce and coleslaw

Flammkuchen;

A base of thin bread dough, topped with pear, crème fraiche and Roquefort, with arugula and walnuts

Pasta Pesto;

Creamy pasta with pesto, sun dried tomatoes, cream cheese, pinenuts and arugula

Kindermenu

3-course Menu €22,50