

Menu

3-gangen Menu €41,50

VOORGERECHTEN € 9,50

Romige Tomatensoep;

Romige tomatensoep verrijkt met verse basilicum. Perfect voor een lichte, smaakvolle start.

Winterse Uiensoep;

Een rijke, geurige soep geserveerd met een crouton met oude kaas en oregano.

Geitenkaas uit de oven;

Geitenkaas uit de oven op een Rucolasalade met walnoten, druiven en een honing-mosterd dressing.

Gebrende Rundercarpaccio ;

Dik gesneden rundercarpaccio licht aangebrand met knapperige rucola, walnoten, Parmezaanse kaas en een subtiele truffelmayonaise. Een elegante combinatie van smaken.

Ceviche van gerookte zalm;

dik gesneden gerookte zalmfilet in een marinade van mandarijn, koriander en limoen.

Gamba Kroketjes;

3 kleine gamba kroketjes op luchtig brioche toast afgemaakt met een huisgemaakte whiskey-cocktailsaus.

Extra bijgerecht: Breekbroodje met Kruidenboter € 5,50

NAGERECHTEN € 8,50

Appel kaneel crème brûlée;

Romige creme brulee met appel en kaneel afgebrand met rietsuiker geserveerd met een bol boeren roomijs en amandel crumble.

Black Pearl;

Chocolade roomijs met stukjes brownie en een chocolade topping.

Huisgemaakte Frambozenparfait;

Een romige parfait met frambozen overgoten met witte chocoladesaus en frambozen espuma.

Frosted Secrets;

Een verassende trio van ijsbolletjes voor een mysterieus smaak avontuur.

Hollands kaasplankje;

Een selectie van verfijnde kazen van Reypenaer, geserveerd met knapperige toast, walnoten en rozijnen. De perfecte keuze voor kaasliefhebbers.

HOOFDGERECHTEN € 23,50



Mixed Grill (300 gram);

Een smakelijke combinatie van rund, varken en kip, geserveerd met chimichurri en een frisse huisgemaakte salade

Griekse Gehakt Spiesjes;

Gegrild varkensgehakt met Griekse kruiden geserveerd met tzatziki, Griekse salade en aardappeltwisters.

Southern Fried kipfilet;

Malse kipfilet omhuld in een krokant, goudbruin paneerlaagje, geserveerd met 2 dipsausjes en een frisse salade

Varkenshaas Medaillons;

3 varkenshaas medaillons geserveerd met champignon-truffelroomsaus

Ossenhaas Special;

Gegrilde ossenhaas met een Hollandaisesaus met gerookte knoflook.

Cheeseburger deluxe piccard;

Een sappige runderburger belegd met bacon, kaas, augurk, rucola en tomaat. Geserveerd met frietjes overladen met cheddarsaus, spekjes, en jalapeñopepers voor een onweerstaanbare smaakbeleving.



Gamba's in knoflook-roomsaus;

Sappige gamba's uit de oven, gehuld in een licht pittig, romige knoflook-kruidensaus, geserveerd met een verfrissende huisgemaakte salade.

Vichyssoise;

Drie verschillende stukken vis in een dikke soep van aardappel en prei afgemaakt met krokantjes van parmazaanse kaas.

Italiaans trio van vis;

Een harmonieuze combinatie van zalm, scholfilet en kabeljauw, geserveerd op een bedje van pasta met een romige Italiaanse saus voor een culinair feestje.

Risotto met zalm;

Gepocheerde zalmfilet met een risotto, gemaakt met knoflook, witte wijn en dille. Afgemaakt met Parmezaanse kaas en rucola

Winter kabeljauw;

Gebakken winter kabeljauw op een bedje van knolselderij puree afgemaakt met mosterdsaus, krokante spekjes en verse rozemarijn.



Ravioli met Truffel;

Ravioli gevuld met paddenstoelen in een heerlijke truffelroomsaus afgemaakt met rucola en knapperige pijnboompitten voor een heerlijk smaakvol gerecht.

Groente Lasagne;

Lasagne van verschillende soorten groenten met een vleugje blauwe kaas geserveerd met een frisse salade.

Veggie Curry;

Vegetarische curry gevuld met spinazie en haloumikaas geserveerd met een salade en rijst

Kindermenu

3-gangen Menu €24,50

Menu

3-course Menu €41,50

ENTREES € 9,50

Creamy Tomato Soup;

Creamy tomato soup enriched with fresh basil. Perfect for a light, flavourful start.

Winter Onion Soup;

A rich, fragrant soup served with a crouton of aged cheese and oregano.

Oven-baked Goat Cheese;

Oven-baked goat cheese on a arugula salad, with walnuts, grapes and a honey-mustard dressing.

Charred Beef Carpaccio ;

Thick slices of slightly charred beef carpaccio with crispy arugula, walnuts, parmesan cheese and a subtle truffle mayonnaise. An elegant combination of flavours.

Smoked Salmon Ceviche;

Thick slices of smoked salmon, marinated in clementine, cilantro and lime.

Prawn croquettes;

3 prawn croquettes on fluffy brioche toast, finished with a homemade whiskey-cocktail sauce.

Extra side: Bread with herb-infused butter € 5,50

DESSERTS € 8,50

Apple Cinnamon Creme Brulee;

Creamy creme brulee with apple and cinnamon, finished with caramelised cane sugar and served with a scoop of artisanal ice cream and an almond crumble.

Black pearl;

Chocolate ice cream with chunks of brownie and a chocolate topping.

Homemade Raspberry Parfait;

A creamy parfait with raspberries, coated in white chocolate sauce and raspberry espuma.

Frosted Secrets;

A surprising trio of ice cream, for a mysterious, flavourful adventure.

Dutch Cheeseboard;

A selection of refined Reypenaer cheeses, served with crispy toast, walnuts and raisins. The perfect choice for cheese lovers.

MAIN COURSES € 23,50



Mixed grill (300 grams);

A tasty combination of beef, pork and chicken, served with chimichurri and a fresh, homemade salad.

Greek mince skewers;

Grilled pork mince with Greek-style herbs and spices, served with tzatziki, a Greek salad and potato twisters.

Southern fried chicken;

Tender chicken fillet in crispy, golden brown breading, served with 2 dipping sauces and a fresh salad.

Pork Tenderloin Medallion;

3 pork tenderloin medallions served with mushroom-truffle cream sauce.

Tenderloin Special;

Grilled beef tenderloin with a Hollandaise sauce with smoked garlic.

Cheeseburger deluxe Piccard;

A juicy beef burger topped with bacon, cheese, pickles, arugula and tomato. Served with cheddar-bacon-jalapeño loaded fries, for an irresistible flavour.



Prawns in Garlic Cream sauce;

Juicy, oven-baked prawns, cloaked in a slightly spicy, creamy garlic-herb sauce. Served with a refreshing homemade salad.

Vichyssoise;

Three different kinds of fish in a thick soup, with potato, leek and finished with crunchy parmesan cheese crisps.

Italian Fish Trio;

A harmonious combination of salmon, plaice fillet and codfish, served on a bed of pasta, with a creamy Italian sauce for a culinary party.

Salmon Risotto;

Poached salmon fillet with risotto, made with garlic, white wine and dill. Finished with parmesan cheese and arugula.

Winter Codfish;

Baked winter codfish on a bed of celery root puree, finished with mustard sauce, crispy bacon bits and fresh rosemary.



Truffle Ravioli;

Ravioli stuffed with mushrooms in a delightful truffle-cream sauce, finished with arugula and crunchy pine nuts for a delicious dish.

Vegetable Lasagna;

Lasagna with different kinds of vegetables, with a hint of blue cheese, served with a fresh salad.

Veggie Curry;

Vegetarian curry filled with spinach and haloumi cheese. Served with a salad and rice.

Kindermenu

3-course Menu €24,50