

Menu

3-gangen Menu €41,50

VOORGERECHTEN €9,50

Romige Tomatensoep

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

Lentesoep

Romige broccolisoepe met hummus en knoflookcroutons.

Thaise Curry Bites

Thaise curry bites op een salade verrijkt met cashewnoten en een sweet chilidressing.

Rundercarpaccio

Rundercarpaccio met knapperige rucola, walnoten, Parmezaanse kaas en een subtiele truffelmayonaise.

Gerookte Zalm

Gerookte zalmfilet met kerrieroomkaas, rode ui, dille en zongedroogde cherrytomaatjes.

Gamba's al Ajillo

In knoflookolie gegaarde gamba's geserveerd met Zweeds vikingbrood om mee te dippen.

Extra bijgerecht: Brekbrood met kruidenboter €5.50

NAGERECHTEN € 8,50

Panna Cotta

Romige panna cotta van witte chocolade overgoten met rode vruchtencoulis.

Limoen Cheesecake IJstaartje

Frisse limoen cheesecake ijs met frambozensaus.

Chocoladebal

Een chocoladebal op een Amerikaans koekje gevuld met caramelmousse.

Frosted Secrets

Een verrassende trio van ijsbolletjes voor een mysterieus smaakavontuur.

Hollands Kaasplankje

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

HOOFDGERECHTEN € 23,50



Gegrilde Vleestrio

Een smakelijke combinatie van rund, varken en kip, geserveerd met twee sausjes en een maiskolf.

Grieks Gekruide Vleesspies

Gegrilde varkenshaas gemarineerd in Griekse kruiden geserveerd met salade, tzatziki met avocado en tomatenrijst.

Southern Fried Kipfilet

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

Varkensschnitzel

Gebakken schnitzel belegd met pesto, zongedroogde tomaatjes en Franse brie.

Ossenhaasspiesjes

Gegrilde ossenhaasspiesjes met pepersaus.

Cheesy Truffelburger

Een sappige runderburger belegd met bacon, cheddar kaas, zoet zure rode ui, rucola en truffelmayonaise. Geserveerd met chili cheese fries met lente ui.



Kabeljauwfilet

In groene kruiden gemarineerde gebakken kabeljauwfilet geserveerd met een hollandaisesaus met tomaat en dragon.

Visstoofpotje

Stoofpotje van verschillende soorten vis en gamba's geserveerd met een frisse komkommersalade.

Italiaanse 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.

Gebakken Zalmfilet

Gebakken zalmfilet op een bedje van aardappel/prei-puree en een heerlijke mosterdsaus.

Zeebaars-pakketje

In folie gegaarde zeebaarsfilet met groene kruiden, tomaat en ui.



Pasta Pesto

Tagliatelle met een romige pestosaus met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, plantaardige kipstukjes en rucola.

Groentequiche

Quiche gevuld met geitenkaas, tomaat en spinazie geserveerd op een lekkere salade met balsamicodressing.

Veggie Tikka Massala

Vegetarische tikka masala 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, tasty start.

Spring Soup

Creamy broccoli soup with hummus and garlic croutons.

Thai Curry Bites

Thai curry bites on a salad enriched with cashew nuts
and a sweet chili dressing.

Beef Carpaccio

Beef carpaccio with crispy arugula, walnuts,
Parmesan cheese and a subtle truffle mayonnaise.

Smoked Salmon

Smoked salmon fillet with curry cream cheese, red onion, dill
and
sun-dried cherry tomatoes.

Gambas al Ajillo

Prawns cooked in garlic oil served with
Swedish viking bread for dipping.

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

DESSERTS € 8,50

Panna Cotta

Creamy white chocolate panna cotta topped with red fruit
coulis.

Lime Cheesecake Ice Cream Tart

Fresh lime cheesecake ice cream with raspberry sauce.

Chocolate Ball

A chocolate ball on an American cookie filled with
caramel mousse.

Frosted Secrets

A surprising trio of ice cream for a mysterious taste
adventure.

Dutch Cheese Board

A selection of refined cheeses from Reypenaer, served with
crunchy toast, walnuts and sultanas. The perfect choice for
cheese lovers.

MAIN COURSES € 23,50



Grilled Meat Trio

A tasty combination of beef, pork and chicken,
served with two sauces and a corn cob.

Greek Spiced Meat Skewer

Grilled pork tenderloin marinated in Greek herbs
served with salad, avocado tzatziki and tomato rice.

Southern Fried Chicken Fillet

Tender chicken breast coated in crispy, golden brown
breadcrumbs, served with two dipping sauces and a
fresh salad

Pork Schnitzel

Fried schnitzel topped with pesto,
sun-dried tomatoes and French brie.

Tenderloin Skewers

Grilled beef tenderloin skewers with pepper sauce.

Cheesy Truffle Burger

A juicy beef burger topped with bacon, cheddar
cheese, sweet and sour red onion, arugula and truffle
mayonnaise.
Served with chili cheese fries with spring onion.



Cod Fillet

Baked cod fillet marinated in green herbs
served with a hollandaise sauce with tomato and
tarragon.

Fish Stew

Stew of various types of fish and prawns served with a
fresh cucumber salad.

Italian Trio of Fish

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

Baked Salmon Fillet

Baked salmon fillet on a bed of potato/leek purée and a
delicious mustard sauce.

Sea Bass Packet

Foil cooked sea bass fillet with green herbs tomato and
onion.



Pasta Pesto

Tagliatelle with a creamy pesto sauce with sundried
tomatoes,
pine nuts, vegetable chicken pieces and arugula.

Vegetable Quiche

Quiche filled with goat cheese, tomato and spinach
served on a tasty salad with balsamic dressing.

Veggie Tikka Massala

Vegetarian tikka masala served with a salad and rice

Kindermenu

3-course Menu €24,50