

## Voorgerechten

Tomatensoep <i>Met gehaktballetjes</i>	6.5
Wonton soep <i>Deegflapjes gevuld met fijn gemalen garnalen</i>	8.5
Noordzee vissoep <i>Zalm   Hollandse garnalen   Mosselen   Kabeljauw   Gamba's</i>	8.5
Pangsit Goreng <i>Gefrituurde deegflapjes gevuld met fijn gemalen garnalen</i>	8.5
Runderhaas <i>Gemarineerd in een pikante saus   Bedje van gemengde sla</i>	12.5
Gerookte zalm <i>Bedje van gemengde sla   Mosterd Dille saus</i>	10.5
Gamba's <i>Gemarineerd in een pikante saus</i>	10.5
Huisgemaakte rundercarpaccio <i>Parmezaan   Pijnboompitten   Truffelolie   Rucola</i>	12.5
Klassieke Hollandse garnalencocktail <i>Cocktailsaus   Vers fruit   Gemengde sla</i>	12.5
Eendenlever <i>Ganache van eendenlever   Gebakken eendenlever   Truffelmayonaisse   Gemengde sla</i>	15.5
Eendenlever met coquille <i>Ganache van eendenlever   Gebakken coquille   Truffelmayonaisse   Gemengde sla</i>	14.5
Visvariatie <i>Gerookte zalm   Gerookte paling   Hollandse garnalen   Gemengde sla</i>	13.5

Heeft u allergieën of dieetwensen? Meld het ons.

## Hoofdgerechten vis

Zalmfilet <i>Gebakken in roomboter   Vissausje   Groentes</i>	21.5
Vispotje <i>Zalm   Kabeljauw   Gamba's   Coquilles   Diverse zeevruchten   Groentes</i>	21.5
Sliptong <i>Gebakken in roomboter   Groentes</i>	21.5
Kabeljauwfilet <i>Gebakken in roomboter   Vissausje   Groentes</i>	21.5
Zeebaarsfilet <i>Gebakken in roomboter   Vissausje   Groentes   Gamba's</i>	21.5
Scampi's <i>Huisgemaakte marinade   Groentes</i>	22.5
Trio van vis <i>Kabeljauw   Zalm   Coquille   Gamba   Vissausje   Groentes</i>	24.5
Oosterschelde paling <i>Gebakken in roomboter   (Bereiding minimaal 30 minuten)   Groentes</i>	27.5
Noordzeetong <i>Gebakken in roomboter   Groentes</i>	Dagprijs

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

## Hoofdgerechten vlees

Voor de optimale smaaksensatie grillen wij met houtskool

Gemarineerde kipfilet <i>Mosterd dille saus   Groentes</i>	20.5
Kipsaté (200 gram) <i>Ananas   Ui   Kroepoek   Satésaus</i>	19.5
Spareribs <i>Huisgemaakte marinade</i>	22.5
Varkenshaas <i>Spekjes   Ui   Champignons   Courgette   Paprika</i> <i>Keuze uit: Mosterd dille-, Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	22.5
Runder Rib Eye <i>Graan gevoerd (Grain fed)   Groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	27
Entrecôte <i>Graan gevoerd (Grain fed)   Groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	24.5
Trio van vlees <i>Ossenhaas   Varkenshaas   Gemarineerde kipfilet   Groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	23.5

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

## Hoofdgerechten vlees

Voor de optimale smaaksensatie grillen wij met houtskool

Tournedos <i>Graan gevoerd (Grain fed)   Groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	29
Malse lamsrack <i>Herkomst: Nieuw Zeeland   Huisgemaakte marinade   Groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	29
Short Rib (400 gram) <i>Met groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	26.5
T-Bone steak (500 gram) <i>Met groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	36.5
T-Bone Steak Dry Aged 21 dagen (600 gram) <i>Met groentes</i> <i>Keuze uit: Champignon-, Peper- of Stroganoffsaus</i>	47

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.