

Voorgerechten

Wisselende soep. € 6,50
Informeert bij de bediening

Gegrild gamba spiesje. € 8,75
Drie gamba's in spek gewikkeld met een balsamico paprikadressing.

Zalm tartaar. € 10,50
Tartaar van rauwe zalm geserveerd met een romige dille/crème fraiche.

Slakken met knoflook en champignons. € 9,50
Gepresenteerd in een vers broodje.

Salade met gebakken kippenlevertjes. € 10,50
Gemengde salade met lever, champignons en uitgebakken spek.

Salade van gerookte kipfilet. € 9,75
Met een Caesar dressing.

Hoofdgerechten

Zalmfilet. € 17,50
Zalmfilet met een kruidenkorst geserveerd met een romige huisgemaakte pasta en salade.

Kabeljauw € 19,50
Op de huid gebakken kabeljauw met een kappertjesjus , seizoensgroenten en aardappelgarnituur

Gebakken gamba's € 22,50
In knoflook/ui geserveerd met Vlaamse friet en salade.

Tournedos € 25,50
In katenspek gerold en geserveerd met aardappelgarnituur, seizoensgroenten en in zachte sjalotsaus.

Kalfslever € 19,50
Gebakken kalfslever met spek, ui en champignons geserveerd met Vlaamse friet.

Ossobucco € 18,50
Geserveerd met huisgemaakte pasta en een salade

Vegetarische ravioli € 17,50
Informeer naar de vulling.
Ook als voorgerecht te bestellen.

Desserts

<u>Huisgemaakte brownies.</u> Gevuld met walnoten en vanille-ijs .	€ 6,50
<u>Tarte-Tatin.</u> Frans gebakje gevuld met appel en vanille-ijs.	€ 7,50
<u>Vanille ijs met warme kersen.</u>	€ 6,50
<u>Gember met dunne room.</u> Met een bolletje vanille-ijs.	€ 6,50
<u>Kaasplankje.</u> Diverse Europese kaassoorten.	€ 10,50
<u>Koffie speciaal.</u> Irish, Brasil, French etc.	€ 7,50
<u>Banyuls dessertwijn.</u> Rood/wit.	€ 4,75
<u>Late botteld Vintage port.</u>	€ 4,75