

... KEUKEN ...

ONZE KEUKEN IS
DAGELIJKS GEOPEND
VAN 17.00 TOT 21.00

... PLATS DU JOUR 14

Varkensfilet, barbecuesaus, frites en salade

Victoriabaars, botersaus, peultjes, wortel en krieltjes

Romige parelgort, pesto, courgette, doperwten, cashewnoten

Wrap, sinaasappelporssaus, kikkererwten, kastanjechampignons, zuurkool

... SPECIALITEITEN 16

Ribeye, Rosevalaardappeltjes, gebakken groenten, Jus de Veau

Spareribs met coleslaw, frites en aioli
(Grote portie 20.5)

... TOETJES 5.3

Amarettoparfait

Crème Brûlée

Raketje 1

Appeltaart 5

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

... OM MEE TE BEGINNEN

Broodtrio, groene/rode pesto, aioli 5.7

Pomodorisoepe 5.5

Kerriesoepe 6

Iberico-hamkroketjes met chilisaus 6.9

Garnalenkroketjes met chilisaus 7.9

Gepaneerde krab hapjes met chilisaus 6.5

Carpaccio, truffelmayonaise, oude kaas, zontomaatjes, rucola 8.5

Onze biertip van het moment:

Texels Vuurbaak 5.5%

De Texels Vuurbaak is een moutig speciaalbier in de stijl van een Ierse Red Ale. Hierdoor is de smaak van Vuurbaak moutachtig met een verrassend hoppige toets. Zijn heldere, koperkleurige gloed dankt dit speciaalbier aan donker geroosterde gerst, geoogst op Texel.

