

... KEUKEN ...

ONZE KEUKEN IS  
DAGELIJKS GEOPEND  
VAN 17.00 TOT 21.00

**... PLATS DU JOUR 14**

**Vegetarische curry** met bloemkool, courgette, paprika en ananas. Geserveerd met Naanbrood

**Burger van zwarte bonen**, Tzatziki, Pitabrood, frites en salade

**Victoriabaars**, botersaus, peultjes, wortel en krieltjes

**Varkensfilet**, barbecuesaus, frites en salade

**... SPECIALITEITEN 16**

**Ribeye**, Rosevalaadappeltjes, gebakken groeten, Jus de Veau

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

**... TOETJES 5.3**

**Brownie**

**Crème Brûlée**

**Raketje 1**

**Appeltaart 5**

HEEFT U EEN ALLERGIE?  
MELD HET ONS!

**... OM MEE TE BEGINNEN**

**Broodtrio**, groene/rode pesto, aioli 5.7

**Pomodorisoep 5.5**

**Broccolisoepp 6**

**Iberico-hamkroketjes met 6.9**  
chilisaus

**Garnalenkroketjes met 7.9**  
chilisaus

**Gepaneerde krab hapjes met 6.5**  
chilisaus

**Carpaccio**, truffelmayonaise, 8.5  
oude kaas, zontomaatjes, rucola

**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, geogst op Texel.

