

... KEUKEN ...

ONZE KEUKEN IS
DAGELIJKS GEOPEND
VAN 17.00 TOT 21.00

... PLATS DU JOUR 14

Zeewolf, met witte wijnsaus, frites en salade

Parelgort, geitenkaas, groene pesto, champignon, courgette en zongedroogde tomaatjes

Bladerdeeg-soufflé, paddestoelen, camembert, balsamicostroop, frites en salade

Varkensoester, gevuld met asperge en ham, ajvarsaus, frites en salade

... SPECIALITEITEN 16

Entrecôte, gebakken groenten, aardappelpuree, jus de veau

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

... TOETJES 5.3

Crème Brûlée

Brownie met slagroom

Raketje 1

Appeltaart 5
van banketbakkerij Looijenga

HEEFT U EEN ALLERGIE?
MELD HET ONS!

... OM MEE TE BEGINNEN

Broodtrio, groene/rode pesto, aioli 5.7

Pomodorisoep 5.5

Courgettesoep, kokosroom,
râs el hânout

Garnalencocktail 7.6

Iberico-hamkroketjes, aioli 6.9

Garnalenkroketjes, chilimayo 7.9

Gepaneerde krab hapjes, chilimayo 6.5

Carpaccio, truffelmayonaise, 8.5
oude kaas, zontomaatjes, rucola

Onze biertip van het moment:

DATSMAAKTNAAR MEERKOET

Datsmaaktnaar Meerkoet is een volle, donkere Scotch Ale met zeven verschillende mouten. Het bier is tegelijkertijd complex en doordrinkbaar. Ontdek smaken als toffee, chocolade, donker fruit en meer!

Awards

🏆 Bronze (Experimental) – Dutch Beer Challenge '19

🏆 Country Winner (Scotch Ale) – World Beer Awards '17

🏆 Bronze (Innovation) – Dutch Beer Challenge '17

🏆 Bronze (Experimental) – International Beer Challenge '17

