

## Soepen

### Soep van de chef

Dagverse keuze van de chef

€ 8,75

### Gazpacho van courgette

met lamsham en geroosterde pittenmix

€ 8,50

### Romige mosterdsoep

Met uitgebakken spekjes en preiringetjes

€ 8,50

### Tom Kha Kung

Garnalensoep met groene curry, kokosmelk en citroengras

€ 8,75

## Voorgerechten

### Boerenbrood

Vers afgebakken brood met tapenade en aioli

€ 8,75

### Carpaccio

ook mogelijk als XL-versie

Dungesneden ossenhaas met truffelmayo, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en salade

€16,75 | €21,75

### Tonijn tartaartje

Oosters gemarineerd met een relish van komkommer, sesammayo en Wasabi-kroepoek

€ 16,75

### Gevulde mini paprika

Met gegrilde groenten, tomaat en pijnboompitten

€ 12,75

*Onze medewerkers zijn zoveel mogelijk op de hoogte van de allergenen in de diverse gerechten.  
Als u een allergie of een dieet heeft, meld dit altijd.*

*Omdat wij het weggooien van eten economisch en maatschappelijk onverantwoord vinden, zijn onze porties aardappelgarnituur, salades en warme groentes aangepast aan de gemiddelde eter.*


*Mocht u extra garnituur willen, dan kunt u gratis bijbestellen.*

## Vlees

### Oosterse ossenhaaspuntjes

Met roergebakken groenten en cashewnoten, afgeblust met sesam ketjapsaus


**€ 29,75**

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz €6,95*

### Gebakken kalfslever

Met spekjes, ui en appel


**€ 27,50**

 *Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50*

### Ribroast

Gepekeld met rozemarijn, geserveerd met honing thijmjus

**€ 31,50**

 *Club Privado Rioja, Tempranillo €6,50*

### Saté van kippendij

Met huisgemaakte satésaus, kroepoek en seroendeng.

**€ 24,75**

 *Colossal Grande Reserva, Shyraz €6,95*

## Maaltijdsalades

*(Alle salades hebben een basis van sla, cherrytomaat, komkommer en rode ui en worden geserveerd met boerenbrood en roomboter)*

### Vegetarische salade

Salade met Ripekrite kuddenkaas, olijven, geroosterde tuinbonen en een tomatenvinaigrette


**€ 21,25**

 *Ca Tullio, Pinot Grigio €6,50*

### Salade scampi's

Salade met gemarineerde scampi, cashewnoten, mango en zoete chilidressing


**€ 24,75**

 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache €6,95*

### Caesarsalade

Salade met krokante kippenhaasjes, spek, knoflook croutons, ei, Parmezaanse kaas en caesardressing

**€ 23,50**


 *Gustav Lorentz, pinot blanc €6,50*

## Vis

### Sliptongen

Onze klassieker, 3 stuks gebakken in roomboter. Puur en heerlijk.


**€ 39,75**

 *Beauté du Sud, Chardonnay €6,95*

### Gevulde hele zeebaars

Met sinaasappel, venkel en tijm. Afgelakt met een barbecue glaze.


**€ 28,75**

 *Gustav Lorentz, pinot blanc €6,50*

### Rode mulfilet

Gefrituurd in een beslag van ons eigen Wappie Tappie bier, geserveerd met een frisse dille-komkommerdip


**€ 26,50**

 *Beauté du Sud, Chardonnay €6,95*

### Mosselen

Gekookte mosselen in witte wijn (pinot blanc) of bier (wappie tappie), deze worden geserveerd met twee soorten dipsaus, frites en salade.

**€ 27,75**


 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache €6,95*

## Vegetarisch

### Rouleau van aubergine en courgette

Met tomaat, mozzarella en pesto.


**€ 22,75**

 *Gustav Lorentz, pinot blanc €6,50*

### Gemarineerde mais-ribs

Het vegan zusje van de spareribs, deze worden geserveerd met twee frisse vegan dips.


**€ 24,75**

 *Maison Virginie, Sauvignon Blanc €5,75*

### Quiche met geitenkaas

Rijke gevuld taartje met kool, cranberry en walnoten geserveerd met honing mosterdsaus.

**€ 23,75**

 *Ostal Cazes Rosé, Shyraz/Grenache €6,95*