

## Klassiekers

**Steak tartare (175 gr)** 24.50  
Mild of pittig aangemaakt, Franse frites

**Salade Riche** 25.50  
Mooie salade met stukjes kreeft, gebakken coquilles, eendenleverterrine en kreeftenmayonaise

**Zeetong 500-600 gr** 42.50  
In bruisende roomboter gebakken, spinazie, zee-groenten en aardappelmousseline

**Chateaubriand (2 personen)** 69.50  
In zijn geheel gebraden met gebakken paddenstoelen frites en pepersaus

## Oesters

**Fines de Claires No 3 per stuk** 3.75

**Gillardeau No 3 per stuk** 4.95

## Burgers

**Oosterse kip** 21.50  
Spaanse peper, limoen, koriander, knoflook en frites

**Kalfsvlees** 21.50  
Sla, tomaat, augurk, ui, dragonmayonaise en frites

**Vegetarisch** 21.50  
Tomatensalsa, crème fraîche, limoen en frites

## Vegetarisch

**Tarte tatin van tomaat** 15.00  
Geitenkaas, notensla en balsamicostroop

**Oosterse salade** 15.00  
Gefrituurde springrolls met chili-sesam vinaigrette

**Nasi "stoofvlees"** 15.00  
Indisch gekruid pulled jackfruit, atjar tjampoer

**Burrata** 15.00  
Tomaat en basilicumpesto

**Melanzane parmigiana** 15.00  
Van gegrilde aubergine

**Linguine met truffel** 17.50  
Met Parmezaanse kaas

## Bijgerechten

**Gemengde salade** 4.75

**Frites met mayonaise** 5.75

**Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise** 7.50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Koud

### **Kleine pittige “Steak tartare”**

Brioche toast en truffelmayonaise

15.00

### **Filet americain van zalm**

Van verse en gerookte zalm met zoet zure komkommer en rode ui

15.00

### **Vitello Tonato**

Dun gesneden kalfslende, gefrituurde kappertjes, tonijnmayonaise

15.00

### **Thaise salade**

Gefrituurde gamba's en inktvis, chili - onion crunch

16.50

### **Carpaccio van tonijn**

Op krokant filodeeg, panko gamba's en wasabimayonaise

16.50

### **Sashimi van zalm en tonijn**

Wakemé, soja en gember

17.50

### **Klassieke krabcocktail**

Rode grapefruit, kreeftenmayonaise, kropsla

17.50

### **Gerookte paling**

#### **eendenleverterrine**

Brioche toast, balsamicostroop

18.50

### **Pata Negra**

Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

18.50

### **Dungesneden gerookte ossenhaas**

Eendenlever, pepermayonaise

18.50

## Warm

### **Boneless spareribs**

Sweet & spicy, koolsla, Mo saus

15.00

### **Zeebaars filet**

Op de huid gebakken, pasta, antiboise

15.00

### **Reuze gamba**

Risotto, limoen, rode peper, gember en kokos

15.00

### **Chinese flensjes**

Gekonfijte eend, prei, taugé, komkommer, bosui en hoisin

17.50

### **Spaghettini à la Fruits de Mer**

Mosselen, gamba's, coquilles, kokkels, kreeftensaus

17.50

### **Kerrie-sesam tonijn**

Op de plancha geschroeid, paksoi, ketjapsaus

18.50

### **Gebakken coquilles**

Zeekraal, tomaat en kerrie beurre blanc

18.50

### **Krokant gebakken zwezerik**

Paddenstoelenrisotto, jus met morieljes

18.50

### **Gegrilde lamshaas**

Aubergine, gepofte knoflook

19.50

### **Ossenhaas van de plancha**

Met gebakken eendenlever en truffeljus

27.50

## **Bruisend**

### **Prosecco, Prapian Presa n3 – Italië**

Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak en fijne bubbel

Glas Fles  
7.25 36.00

### **Cava, Fanatic Brut Imperial Reserva, Spanje**

Volgens de Champenoise methode gemaakt, zacht aroma van bloemen, rijp fruit en geroosterde tonen

7.25 36.00

### **Ruinart Brut – Frankrijk, Champagne**

Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne

99.50

## **Wit**

### **Sauvignon blanc/Verdejo, Marius – Spanje, Almansa (2023)**

Lichtvoetig en sappig, honing, kruisbessen, aangenaam droog

Glas Fles  
4.95 24.75

### **Chardonnay, Khipu – Chili, Central Valley (2023)**

Lichte hout rijping, elegante chardonnay

4.95 24.75

### **Pinot Grigio, Ponte – Italië, Venezië DOC (2023)**

Heerlijk opwekkend met dat typische licht kruidige karakter van deze druif

7.00 35.00

### **Sauvignon Blanc, Villa Blanche – Frankrijk, Pays d'Oc (2023)**

Frisse, ronde, fruitige zuid-Franse Sauvignon Blanc

7.00 35.00

### **Chardonnay, Réserve du Petit Bois – Frankrijk, Pays d'Oc (2022)**

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

7.25 36.00

### **Verdejo, Bodegas Copaboca Gorgorito – Spanje, Rueda (2023)**

Fris droog, sappig en zomers van smaak. Tonen van grapefruit, ananas perzik en nectarine

36.50

### **Viognier, Zolo – Argentinië, Mendoza (2023)**

Vol droog, rijpe perzik, abrikozen en tropisch fruit met een subtiele toets vanille door de korte hout rijping

37.50

### **Albariño, Martin Codax Rías Baixas – Spanje, Galicie (2022)**

Mooi droog en mineralig en groene appels en vleugje citrus

39.50

### **Pecorino, Passofino Bizantini – Italië, Abruzzes (2023)**

Fruitige aroma's met citrus, tropische nuances en goede structuur

39.50

### **Grüner Veltliner, Gobelsburg – Oostenrijk, Kamptal (2023)**

Zuivere, volle Veltliner met zachte zuren

41.00

### **Chardonnay, Francis Ford Coppola – VS, Californië (2021)**

Citrusfruit, vanille, rokerig soepel, beetje vet en boter, top Chardonnay

42.50

### **Pouilly-Fumé, Domaine Francis Blanchet – Frankrijk, Loire (2023)**

Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van minarelen en rook

45.00

### **Saint Veran, Domaine Corsin – Frankrijk, Bourgogne (2019)**

Smaakvolle Chardonnay, mooi zuiver met licht eiken

48.50

### **Sancerre, Matthias et Emile Roblin – Frankrijk, Loiredal (2022)**

Strakdroge Sauvignon Blanc, gemaakt van 25 jaar oude stokken, fruitige smaak en aangename frisheid

48.50

### **Chablis, Dom. du Chardonnay Premier Cru – Frankrijk, Bourgogne (2023)**

Bij deze droge Chardonnay proef je de frisse pure tonen van citroen, groene appel, kalk en mineraliteit

55.00

## Rosé

	Glas	Fles
<b>Octerra Rosé - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)</b>	6.00	30.00
Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak		
<b>Domaine la Rouvière - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)</b>	7.50	37.50
Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence		
<b>Chateau Miraval - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)</b>	0.75 L	48.50
Aantrekkelijk vers roodfruit en een vleugje perzik. Absolute top rosé uit de Provence	1.50 L	97.00

## Rood

	Glas	Fles
<b>Tempranillo, De haan Altes Bio Organico - Spanje, Castilië (2023)</b>	4.95	24.75
Sappige fruitige wijn met zachte tannine		
<b>Merlot, Quartaut - Frankrijk, Languedoc - Rousillon (2021)</b>	4.95	24.75
Smaakvolle, zachte Merlot met bescheiden houttonen		
<b>Primitivo, Mocado - Italië, Puglia (2022)</b>	7.00	35.00
Heerlijk zuiderlijk glas rood, zwoel en krachtig, pure verleiding in geur en smaak		
<b>Pinot Noir, Saint jacques - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)</b>	7.00	35.00
Soepel van smaak met een fruitige afdronk		
<b>Tempranillo, Jaros Sembro - Spanje, Ribera del Duero (2021)</b>		37.50
Krachtige geur intens en verleidelijk, veel vanille en getoast hout met ronde tangens		
<b>Malbec, Catena - Argentinië, Mendoza (2021)</b>		38.50
Deze wijn barst van fruit met een zachte aanzet en een rijke smaak		
<b>Spätburgunder, Weingut Manz - Duitsland, Rheinhessen (2021)</b>		38.50
Licht gekoeld het lekkerst! Rijpe smaak met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee. Zwoel in de afdronk		
<b>Shiraz, MWC Wines "Don't tell Gary" - Australië, Victoria (2021)</b>		39.50
Rijk, vol en krachtig. Smaak van rijp donker fruit met verfijnde tonen van zwarte peper, eucalyptus, vanille en tabak		
<b>Zinfandel, Francis Ford Coppola - VS, Californië (2021)</b>		42.50
Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense toch soepele wijn		
<b>Valpolicella Ripasso, Tedeschi San Roco - Italië, Veneto (2020)</b>		42.50
Kersen en frambozen, krenten en rozijnen, rijp en kracht met rijpe tannine		
<b>Sancerre Rouge, J.P. Ballande - Frankrijk, Loiredal (2020)</b>		46.00
Soepele pinot noir, rijp kersenfruit, lichte houttonen en een opwekkende frisheid het lekkerst licht gekoeld		
<b>Saint-Émilion Grand Cru, Dom. du Peyrelongue - Frankrijk, Bordeaux (2018)</b>		47.50
Krachtige, klassieke wijn. Impressies van eiken en een sappige, door de Merlot gedomineerde smaak		
<b>Lalande de Pomerol, Château Moncets - Frankrijk, Bordeaux (2019)</b>		50.00
Zacht, fris en verleidelijk subtiel. Zwarte bessen, hinten van pruim, laurier, truffel, vanille en cacao		
<b>Cabernet Sauvignon, Château Musar - Libanon, Bekaa Valley (2017)</b>		65.00
Warm fruit, vijgen en een vleugje oosterse kruiden. Fluweel zachte tannines met een lange afdronk		

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud  
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje

## Nagerechten

<b>Scroppino</b>	9.00
<b>Crème Brûlée</b>	9.00
<b>Mascarpone karamel crème</b>	10.50
<b>Aardbeien Romanoff</b> Vanilleijs en groene peperkorrels	11.50
<b>Chocolade lavataartje</b> Frambozensorbet	11.50
<b>Cheesecake</b> Bloedsinasappelsorbet	11.50
<b>Diverse Kazen</b> Binnen- en buitenlandse kazen, noten- roggebroomd, appelstroop	15.00

## Dessertwijnen & Specials

<b>Elysium</b> Donker fruit, rozen, lychee. Fruitige volle smaak	8.50
<b>Maculan</b> Zoet en fris met tonen van honing en bloesem	8.50
<b>Pedro Ximenez Sherry</b> Zoete krenten, dadels met een stroperige smaak	8.50
<b>Kopke Colheita Port</b> Krenten, gekonfijt en gedroogd fruit	7.50
<b>Irish Coffee</b> Of met ieder ander gewenste likeur	9.50
<b>Espresso Martini</b> Khalua, vodka, espresso	11.50

## Voor bij de koffie

<b>Bonbons per stuk</b> Van lokale chocolatier Smit's Delicious	2.25
<b>Macarons per stuk</b>	1.75

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Lunch

<b>Provençaalse vissoep</b>	15.00
Rijkgevulde vissoep met gruyère, rouille en croutons	
<b>Quiche Lorraine</b>	15.00
Traditionele quiche, tomatensalade	
<b>Vegetarisch frietje stoof</b>	15.50
Indisch gekruid vegetarisch stoofvlees	
<b>Salade krokante boerenkip</b>	17.50
Met gefrituurde gamba's en kruidenmayonaise	
<b>Pita hete kip</b>	17.50
Italiaanse pita, pikante kip, sambalmayonaise	
<b>Omelet met truffel</b>	17.50
Brioche toast en salade	
<b>Oeuf Benedict</b>	19.50
Brioche, avocado, gerookte zalm en Hollandaisesaus	
<b>Salade coquilles</b>	21.50
Met gefrituurde gamba's en kerriemayonaise	
<b>Kalfsentrecote van de grill</b>	25.50
Frites, salade en pepersaus	

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Borrel

**Groene olijven** 5.00

Uit Andalusië

**Oma Bobs bitterballen** 7.50

Kalfsvlees bitterballen met dijn mosterd

**Krokante kipstukjes** 9.50

Met chilisaus

**Yakitori** 9.50

Japanse stijl kippendij spiesjes

**Mini loempia's** 8.75

Vegetarische loempia's, ketjap sesamsaus

**Krokante gambastaartjes** 12.00

Met chilisaus

**Holtkamp garnalenkroketjes per stuk** 4.25

Met kerriemayonaise

**Snackmix** 20.50

Combinatie van verschillende snacks

**Pata Negra** 18.50

Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

## Oesters

**Fines de Claires No 3 per stuk** 3.75

**Gillardeau No 3 per stuk** 4.95

## Cocktails

v.a. 8.50

Frozen pornstar martini (zomer)

Espresso Martini

Limoncello Spritz

Aperol Spritz

## Alcoholvrij

v.a. 3.95

Verdejo 0,0%

Bubbels 0,0%

Gin & Tonic 0,0%

Heineken 0.0%

Afflichem Blond 0.0%

Texels Skuumkoppe 0.0%

Radler 0.0%

## Gin & Tonics

v.a. 10.50

Hendricks

Bombay

## Bier op tap

v.a. 3.75

Heineken

Afflichem Blond

Texels skuumkoppe

Wisseltap

## Bier op fles

v.a. 6.25

Brouwerij 't IJ wit

Afflichem Trippel

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

## Warme dranken

v.a. 2.95

Koffie  
Thee  
Verse munt of gember thee  
Espresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Koffie Verkeerd  
Dubelle Espresso  
Flat White  
Espresso Macchiato  
Cortado  
*Alle koffie's kunnen als decafe of met  
havermelk geserveerd worden*

## Fris, Water & Sap

v.a. 2.95

Coca Cola  
Coca Cola Zero  
Fanta Orange  
Sprite  
Rivella  
Bitterlemon  
Tonic  
Fuze Tea Green  
Fuze Tea Lemon Sparkling  
Fanta Cassis  
Ginger Ale  
Chocomel  
LE Indian Tonic  
LE Ginger Beer  
Spa Blauw  
Spa Rood  
Harrogate Plat 75cl  
Harrogate Bruis 75CL  
Appelsap Troebel  
Jus d'Orange  
Big Tom Tomatensap

## Sterke dranken

v.a. 3.75

Bacardi  
Southern Comfort  
Campari  
Pernod  
Havana Club 7  
Smirnoff vodka  
Ballantines  
Glenfiddich  
Jameson  
Laguvulin  
Jack Daniels  
Bas-Armagnac  
Cognac Seguinot  
Calvados  
Grappa  
D.O.M. Benedictine  
Fiorito Limoncello  
Drambuie  
Licor 43  
Disaronno Amaretto  
Grand Marnier  
Cointreau  
Baileys  
Sambuca  
Tia Maria  
Kahlua  
Jonge Jenever  
Oude Jenever

## P.S.V.

v.a. 4.75

Witte Port  
Ruby Port  
Kopke Colheita  
Pedro Ximénez  
Sherry  
Witte Martini  
Rode Martini