

Voorgerechten / Starters

Gegrilde wrap / Grilled wrap*

Gevuld met mozzarella en kruiden begeleid met chilisaus
Filled with mozzarella cheese and herbs accompanied with chili sauce
€ 8,75

Geconfijte kip / Preserved chicken

Op een salade van gemengde paddestoelen
On a salad of mixed mushrooms
€ 8,75

Fruits de Mer / Seafood platter

Met basilicum aioli
With basil aioli
€ 8,75

Pannacotta / Pannacotta

Van knolselderij geserveerd met gamba en forel
Prepared of celeriac served with prawn and trout
€ 9,25

Trio van garnalen / Shrimp trio

Kroket, loempia en pasteitje
Croquette, egg roll and pie
€ 7,75

Wieringen weide rund / "Wieringen" free range beef

3x: Carpaccio, tartaar en gemarineerd
3x: Carpaccio, tartar and marinated beef
€ 9,75

Soepen / Soup

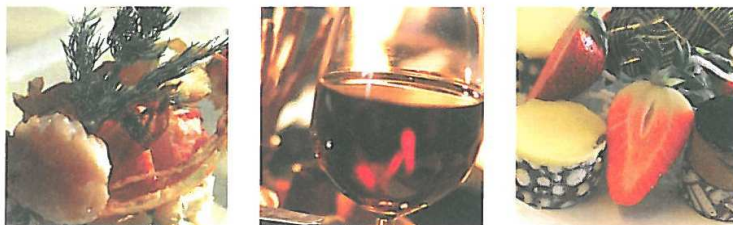
Uiensoep / Onionsoup*

Gegratineerd met oude kaas
Grated with matured Dutch cheese
€ 6,95

Oriëntaalse kippensoep / Oriental chickensoup

Met citroengras, gember, omelet ringen en kokos
Filled with lemongrass, ginger, omelet rings and coconut
€ 6,95

*Gerechten gemarkeerd met * zijn vegetarische gerechten*
*Dishes marked with * are vegetarian dishes*



Salades / Salad

Alle salades worden geserveerd met Turks brood, roomboter, olijfolie en zeezout
All salads will be served with Turkish bread, dairy butter, olive-oil and sea-salt

Salade surf & turf / Salad surf & turf

Met Ganda ham en gerookte zalm
With Ganda ham and smoked salmon
€ 9,75

Salade van de chef / Chef's salad*

Met o.a. komkommer, mint, dille, feta, olijven en tomaat
With cucumber, mint, dill, feta cheese, olives and tomato
€ 8,75

Hoofdgerechten / Main courses

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade en aardappelgarnituur
All maincourses will be served with salad and potatoes

Diamanthaas / Fillet of beef

Oriëntaals gebakken met noedels
Oriental grilled with noodles
€ 20,75

Duo van vlees / Duo of meat

Kalfs ribstuk en varkenshaas geserveerd met balsamico- salie jus
Rib of veal and fillet of porc served with balsamic- sage jus
€ 19,75

Tamme eendeborst / Tame duck breast

Met appelstroop en portsaus
With apple syrup and port sauce
€ 21,75

Zalmfilet / Fillet of salmon

Uit de oven, geserveerd met een kippepootje en rode wijnsaus
From the oven, served with a chicken leg and red wine sauce
€ 19,75

Kabeljauw / Cod

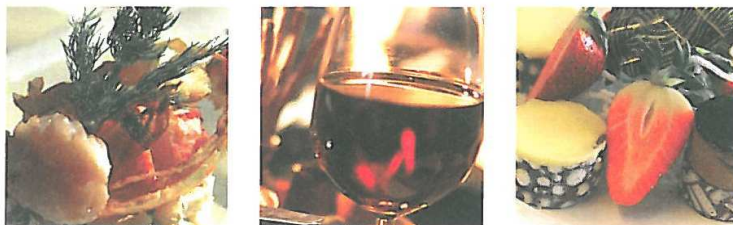
Gestoofd in antiboise
Stewed in antiboise
€ 18,75

Scholfilet / Plaice

Met citroengras, begeleid met een jus van kreeft en limoen
With lemon-grass, accompanied with a of lobster and lime jus
€ 18,75

Tagliatelle / Tagliatelle *

Huisgemaakte tagliatelle met paddenstoelen en noten geserveerd met saus van blauwe kaas
Home-made tagliatelle with mushrooms and nuts served with blue cheese sauce
€ 18,75



Desserts / Desserts

Tarte tatin / Tarte tatin

Van appel geserveerd met kaneelijs en vanillesaus
With apple served with cinnamon ice-cream and vanilla sauce
€ 7,50

Chocolade marqués / Chocolate marques

Met amaretto crème
With amaretto cream
€ 7,25

Semi-fredo / Semi-fredo

Met nougat, amandelen en siroop van macadamia noten en limoen
With nougat, almonds and syrup made of macadamia nuts and lime
€ 7,50

Crème brûlée / Crème brûlée

Van chocolade geserveerd met mint ijs
Of chocolate served with mint ice-cream
€ 7,25

Clafoutis / Clafoutis

Pruimen clafoutis begeleid met pruimenroom
Plum clafoutis accompanied with plum cream
€ 7,75