

MENU

VOORGERECHTEN

- **Huisgemaakt brood** met kruidenboter en olijven-tomatentapenade • 5,50
- **Gerookte zalm** met kruidenroomkaas, gefrituurde torpedo garnaal, komkommer en toast • 11,75
- **Rib-eye** met gepocheerde peer, gekonfijte bospaddenstoelen en walnoten • 10,75
- **Carpaccio van rundvlees** met Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en bieslook, afgemaakt met aceto balsamico dressing • 11,25
- **Gefrituurde knapzakjes** van filodeeg gevuld met stoofvlees, ui en wortel, geserveerd met truffelsaus • 8,75
- **Brie met spek** uit de oven met biet, komkommer, appel en noten crumble, afgemaakt met frambozen-portsaus • 9,75 *(kan ook vegetarisch)*
- **Tapas**; verfijnde gerechten uit eigen keuken, geserveerd op een draaiplateau • 12,50 p.p. *(voor 2 pers. of meer)*

SOEPEN

- **Franse uiensoep** met kaascrouton • 5,50
- **Tomaten crèmesoep** met najaarsgroenten • 5,50 *(vegetarisch)*

WILT U NOG IETS EXTRA'S:

Extra frites € 2,00 • Extra saus € 1,00 • Extra kruidenboter € 1,00
Extra pindasaus € 1,00 • Mayonaise € 0,50 • Ketchup € 0,50
Extra groente € 2,00 • Extra appelmoes € 0,50

HOOFGERECHTEN VLEES

- **Beef teriyaki**; Australische Black Angus biefstuk met sugar-snaps, groene asperges, afgeblust met teriyakisaus • 19,75
- **Surf en turf**; gebakken ossenhaaspuntjes met gemarineerde knoflookgarnalen, taugé en paksoi, afgemaakt met ketjapsaus • 22,75
- **Sweet juicy spareribs** met Black Jack Smokey BBQ saus • 19,75
- **Gegrilde Australische rundersucade steak**, geserveerd met bospaddenstoelensaus • 22,75
- **Saté van varkenshaas of kip** met frites, salade, Cassave kroepoek en pindasaus • 17,50
- **Mixx meat**; gegrilde kipfilet, biefstuk, kalfs rib-eye en varkenshaasmedaillon, geserveerd met vier seizoenen-pepersaus • 21,50
- **Gegrilde kalfs rib-eye**, rosé geserveerd, met een saus van sjalotten en kruidkoek • 20,50
- **Mixx meat XL**; gegrilde kipfilet, biefstuk, kalfs rib-eye, varkenshaasmedaillon en smoked sweet juicy spareribs met vier seizoenen-pepersaus • 24,50

HOOFGERECHTEN VEGA

- **Tagliatelle en herfstgroenten**, afgemaakt met bospaddenstoelen-roomsaus • 17,50
- **Risotto** met gegrilde courgette, stoofpeer, hazelnoten, gekonfijte ui en een krokantje van Parmezaanse kaas • 17,50

VISGERECHTEN

- **Gebakken kabeljauwfilet** met risotto en een crispy van panchetta, geserveerd met witte wijnsaus • 22,50
- **Gebakken scholfilet met gerookte zalm**, geserveerd met ravigottesaus • 19,75

Deze gerechten worden geserveerd met frites en diverse sauzen.
Onze warme groenten worden geserveerd op het bord.

NAGERECHTEN

- **Chocolade lava cake**, geserveerd met Zeeuwse babbelaars ijs en slagroom • 7,00
- **Oreo Cookie tiramisu**, gemaakt met Mascarpone en Tia Maria • 7,00
- **Lady Marian**; vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom • 7,00
- **Appel in bladerdeeg uit de oven** met amandelspijs, suiker en kaneel, geserveerd met crème brûlée-ijs en slagroom • 7,00
- **After eight parfait**, afgemaakt met mangosaus en slagroom • 7,00
- **Grand dessert**; verfijnde dessertjes, geserveerd op een draaiplateau • 9,00 p.p. *(voor 2 pers. of meer)*
- **Koffie compleet** • 8,75
met koude likeur naar keuze en een proeverij van lekkernijen
- **Speciale koffie** • 7,50
met warme likeur naar keuze; Irish, Spaanse, Franse, Italiaanse, Domme, Poortugaalse
- **Thee compleet** • 5,75
Moments Tea en een proeverij van lekkernijen

GROEPSDINER?

Wij hebben 3-gangen keuzemenu's* van € 32,50 of € 37,50
voor groepen van 8 tot 25 personen (*alleen op reservering!)

KINDEREN?

Vraag naar onze kinderkaart!

Diner • Borrel • Terras • High-wine • Buffetten • Verjaardagen
Kraamfeesten • Bruiloften • Babyshowers • Bedrijfsfeesten
Privéfeesten • Grote groepen • Condoleance
Vraag naar de mogelijkheden!