



*A La Carte*

# Lunch

## SOEPEN/SOUPS

### Pomodorisoep met oregano en bosui

Tomatosoup with oregano and spring onion



6.5

### Romige aspergesoep met gerookte zalm en bieslook

Creamy asparagus soup with smoked salmon and chives



6.5

## PANNEKOEKEN / PANCAKES

### Naturel

6.7

### Kaas/spek/appel

cheese/bacon/apple



+ 0.8



Lactose



Soja



Selderij



Gluten



Noten



Schaaldier



Vis



Sulfiet



Ei



Sesam



Vega



Mosterd

# Lunch

## SALADES / SALADS

**Salade Niçoise met gekookt ei, haricot verts, kalamata olijven, en rosé gebakken tonijn** 11.5  
Salad Niçoise with a boiled egg, haricot verts, kalamata olives and medium baked tuna



**Cesar salade met gekookt ei, Parmezaanse kaas, bacon en kippendij** 11.5  
Caesar Salad with chicken, bacon, parmesan and a boiled egg



**Carpacciosalade met Parmezaanse kaas, zontomaat, truffel mayonaise en pijnboompitten** 11.5  
Salad of beefcarpaccio with Parmesan, tomatoes, pine nuts and truffle mayonaise





**Vispalet met ambachtelijk gerookte zalm, paling, Hollandse garnalen, cocktailsaus en toast** 14.5  
Our famous fish trio with smoked salmon, smoked eel and dutch shrimps with homemade cocktail sauce and toast



 Lactose  
 Gluten

 Soja  
 Noten

 Selderij  
 Schaaldier





 Vis  
 Sulfit

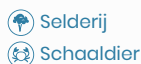
 Ei  
 Sesam

 Vega  
 Mosterd

# Lunch

## BELEGDE BROODJES / SANDWICHES

- Ambachtelijk gerookte vis (zalm of paling) geserveerd met toast, salade en cocktailsaus** 14.5  
Traditionally smoked fish (samon or eel) served with toast, salad and cocktail sauce  
   
- Club sandwich kip met ei, bacon, kaas en kerrie-mayonaise** 12.5  
Club sandwich chicken with egg, bacon, cheese and lemon mayonaise  
  
- Club sandwich zalm met ei, rode ui, kappertjes, kaas en kerrie mayonaise** 12.5  
Club sandwich with smoked salmon, egg, red onion, cheese and curry mayonaise  
   
- Broodje carpaccio met Parmezaanse kaas, zontomaat, pijnboompitten en truffel-mayonaise** 11.5  
Sandwich with beefcarpaccio, parmesan cheese, sun-dried tomatoes, pine nuts and truffle mayonaise  
    
- Twee rundvlees kroketten op brood** 9.5  
Two Beef croquettes with bread  
    
- Uitsmijter met boeren landbrood en salade** 8.7  
Fried eggs with Farmers bread and salad
- kaas/rosbief/ham/spek** 0.8  
Cheese/roast beef/ham/bacon  
  
- "12 Uurtje" met pomodorisoep, kroket op brood, een broodje carpaccio en salade** 12  
"12 o'clock" with tomato soup, a beef croquette on bread, a sandwich carpaccio and salad  
    



# Lunch

## PLATEGERECHTEN / PLATE SERVICE

(Standaard geserveerd met frites en salade / Served with french fries and salad)

- XXL Kipsaté met huisgemaakte satésaus, seroendeng, atjar en kroepoek** 17  
XXL Chickensatay with satay sauce, seroendeng, atjar and prawn chips  

- XXL Varkensschnitzel met champignon-pepersaus** 19  
Porc schnitzel with mushroom-peppersauce  

- In de roomboter gebakken Hollandse biefstuk met jus en toast** 21  
Dutch premium steak with gravy and toast  



- In de roomboter gebakken kabeljauwfilet met witte wijnsaus** 23  
Fried Cod with white wine sauce  

- In de roomboter gebakken zalmfilet met witte wijnsaus** 23  
Fried Salmon with white wine sauce  

- Premium Angus burger met cheddar kaas, bacon, uienringen, little gem en truffel mayonaise** 19  
Premium beef burger with cheddar cheese, bacon, onion rings, little gem and truffle mayonaise  


 Lactose  
 Gluten

 Soja  
 Noten

 Selderij  
 Schaaldier



 Vis  
 Sulfiet

 Ei  
 Sesam

 Vega  
 Mosterd

# Lunch

## PLATEGERECHTEN / PLATE SERVICE

(Standaard geserveerd met frites en salade / Served with french fries and salad)

**Veggie burger met cheddar kaas, 'smoky' barbecuesaus, uienringen, little gem en salsa** 19

Veggie burger with cheddar cheese, 'smoky' barbecue sauce, onion rings, little gem and salsa



**'Sticky fingers' spareribs met huisgemaakte marinade en knoflooksaus** 23

'Sticky fingers' spareribs with homemade marinade and garlic sauce



## KINDERGERECHTEN / CHILDRENS'S MENU

(uitsluitend t/m 12 jaar)

**Standaard geserveerd met appelmoes, frites en mayonaise** 6.95

All menu's are being served with fries, applesauce and a softdrink of choice

**Verse pasta met tomatensaus, kaas en rucola**

Fresh pasta with tomato sauce, cheese and rucola salad

**Vissticks**

Fish sticks

**Mini frikandellen**

mini sausages

**Mini kaassoufflés**

Mini-cheesesouffles

**Kipnuggets**

Chicken nuggets

**Kroket**

Croquette



# Diner

## Molensteen breekbrood met tapenade en aioli

Bread served with tapenade and aioli

6.5

## VOORGERECHTEN / STARTERS

### Pomodorusoep met oregano en bosui

Tomato soup with oregano and spring onion



6.5

### Romige aspergesoep met gerookte zalm en bieslook

Creamy asparagus soup with smoked salmon and chives



7.5

### Salade Niçoise met gekookt ei, haricot verts, kalamata olijven, en rosé gebakken tonijn

Salad Niçoise with a boiled egg, haricot verts, kalamata olives and medium baked tuna



11.5

### Ceasar salade met gekookt ei, Parmezaanse kaas, bacon en kippendij

Caesar Salad with chicken, bacon parmesan and a boiled egg



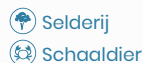
11.5

### Carpaccio met Parmezaanse kaas, zontomaat, truffel mayonaise en pijnboompitten

Carpaccio with Parmesan, tomatoes, pine nuts and truffle mayonaise



11.5



# Diner

## VOORGERECHTEN / STARTERS

**Vispalet met ambachtelijk gerookte zalm, paling, Hollandse garnalen, cocktailsaus en toast** **14.5**

Fish trio with smoked salmon, smoked eel and dutch shrimps with homemade cocktail sauce and toast



**Tartaar van ossenhaas met truffel mayonaise, mosterd, gesnipperde ui, kappertjes en een eidooier** **14.5**

Tenderloin tartare with truffle mayonaise, mustard, chopped onion, capers and an egg yolk



**Cocktail van handgepelde Hollandse garnalen** **17.5**

Cocktail with Dutch shrimps



 Lactose

 Soja

 Selderij

 Gluten

 Noten

 Schaaldier



 Vis

 Sulfiet

 Ei

 Sesam

 Vega

 Mosterd



# Diner

## HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

**Standaard geserveerd met seizoens groenten en een setje garnituren bestaande uit; salade, stooferen, boeren frites en gebakken aardappelen.**

All served with vegetables, salad, stewed pears, french fries and baked potatoes.

## VAN HET LAND / FROM THE LAND

**'Dry Aged' ribeye met chimichurri en vergeten groenten chips** 30

'Dry Aged' ribeye with chimichurri and forgotten vegetable chips



**Tournedos 'Rossini' met in roomboter gebakken ganzenlever, een crouton van zuurdesem en jus de veau** 34

Tournedos 'Rossini' with foie gras, a crouton of sourdough bread and gravy



**XXL Varkensschnitzel met champignon-pepersaus** 24

Porc schnitzel with mushroom-peppersauce



**'Sticky fingers' spareribs met huisgemaakte marinade met knoflooksaus** 24

'Sticky fingers' spareribs with homemade marinade and garlic sauce



Lactose



Soja



Selderij



Gluten



Noten



Schaaldier



Vis



Sulfiet



Ei



Sesam



Vega



Mosterd

# Diner

## **Tournedos met gebakken ui en spek geserveerd met champignon-pepersaus** 29

Tournedos with baked onion and bacon served with mushroom-pepper sauce



## **Langzaam gegaarde runder stoofpot bereid met Volendammer bockbier** 25

Beef stew prepared with Volendammer beer



## UIT HET WATER / FROM THE WATER

## **Zeeuwse mosselen op traditionele wijze gekookt en geserveerd met dips** 19

Mussels prepared in a traditional way served with different sauces  
(seizoensgebonden / seasonal)



## **In de roomboter gebakken Noordzeetong met 'butter & eek'** 38

Panfried sole with butter and vinegar  
(op de graat geserveerd / served on the bone)



## **Kabeljauwfilet met een kruidenkorstje en gebakkenen coquilles met antiboise** 28

Cod with a crust of herbs and baked coquilles and sauce antiboise



## **In de roomboter gebakken zalmfilet met gegrilde gamba's en witte wijnsaus** 28

Fried Salmon with white wine sauce and grilled prawns



# Diner

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Veggie burger met cheddar kaas, 'smoky' barbecuesaus, uienringen, little gem en salsa** 19  
Veggie burger with cheddar cheese, 'smoky' barbecue sauce, onion rings, little gem and salsa  
     
- Tikka Masala met warme Indiase kruiden geserveerd met tempeh en naan brood** 21  
Tikka Masala with warm Indian spices served with tempeh and naan bread  
    
- Pasta Pomodori met pesto, vega balletjes, Parmezaanse kaas en kalamata olijven** 21  
Pasta Pomodori with pesto, veggie balls, Parmesan cheese and kalamata olives  
     

## BIJ TE BESTELLEN (SUPPLEMENTS)

- Portie gebakken champignons** 3.5  
Portion fried mushrooms
- Portie gebakken uitjes** 3.5  
Portion fried onions
- Portie seizoens groenten** 3.5  
Portion seasonal vegetables
- Extra setje salade, stoofperen, frites en aardappelen** 4.9  
Extra set of salad, stewed pears, French fries and baked potatoes


 Lactose  
 Gluten

 Soja  
 Noten

 Selderij  
 Schaaldier












 Vis  
 Sulfiet

 Ei  
 Sesam

 Vega  
 Mosterd

# Diner

## DESSERTS

- Dame Blanche met vanille-ijs en warme chocoladesaus** 7  
Dame Blanche with vanilla ice cream and hot chocolate sauce  
  
- Bokkenpootjes parfait met karamel-zeezout ijs** 7  
'Goats Feet' parfait with caramel sea salt ice cream  
  
- Potje yoghurt met mandarijn, merinque en pina colada ijs** 7  
Jar of yogurt with mandarin, merinque and pina colada ice cream  
  
- Vruchten sorbet met vers tropisch fruit, aardbeien saus, aardbeien ijs, pistache ijs en slagroom** 9  
Fruit sorbet with fresh tropical fruits, strawberry sauce, strawberry and pistachio ice cream and whipped cream  
  
- New York cheesecake met amarena kersen en crunchy speculoos ijs** 7  
New York cheesecake with amarena cherries and crunchy speculoos ice cream  
  

 Lactose

 Gluten

 Soja

 Noten

 Selderij

 Schaaldier



 Vis

 Sulfiet

 Ei

 Sesam

 Vega

 Mosterd