

Voorgerechten

Vitello tonato, <i>dun gesneden kalfsentrècôte met verse tonijnmayonaise</i>	€ 12,50
Steak tartare, <i>een klassieker, hoog op smaak</i>	€ 12,50
Vegan salade, <i>gemengde salade met gegrilde courgette, aubergine, champignons & balsamico-vinaigrette</i>	€ 11,50
Gem Salad, <i>little gem, huisgerookte eendenborst & dressing van Pedro Ximenez</i>	€ 11,50
Carpaccio d'Oude Stoep, <i>van Simentaler entrècôte, truffelmayonaise, Rotterdamsche oude, spekjes & hazelnoot</i>	€ 11,50

Hoofdgerechten

Vlees

Pot-au-feu, <i>kalfsborst gestoofd in bouillon & witte wijn met sjalot, wortel, champignon & krieltjes</i>	€17,50
Rumpsteak, <i>mooie, stevige biefstuk met saus naar keuze*</i>	€ 18,50
Canard a l'orange, <i>eendenborstfilet met sinaasappelsaus</i>	€ 19,50
Steak frites, <i>malse, gegrilde Black Angus runderfilet met verse bearnaise saus</i>	€ 17,50
Beef burger 'Americain', <i>100 % Black Angus, cheddar, pickles, pancetta & tomaat op een brioche broodje</i>	€16,50
Sate ajam, <i>malse kipsaté met casavekroepoek, gebakken uitjes & salade met rauwkost</i>	€ 14,50

*(sauzen: jus de veau, peper, champignons, blauwe kaas, port)

Vis

Zalmfilet, <i>Schotse, uit de oven met room, witte wijn</i> & veel kruiden	€ 17,50
Tonijnsteak van de grill, <i>yellowfin zonder toevoegingen,</i> <i>wel met limoen en gremolata (z��r rood geserveerd)</i>	€ 21,50
Ruim gevulde vissoep, <i>van schaaldierenbisque,</i> <i>met rouille & geroosterd brood</i>	€ 18,50

Vegetarisch

Tagliatelle Proven��ale, <i>met halfgedroogde tomaatjes,</i> <i>venkel, kruidenolie & geitenkaas</i>	€ 16,50
Celeriac 'steak', <i>Langzaam gegaarde, gegrilde knolselder</i> <i>met gnocchi, nootjes, zaden & cranberries (vegan)</i>	€ 17,50
Tartelettes, <i>gevuld met cr��me fr��che, portobello,</i> <i>& pikante gorgonzola</i>	€ 15,50

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met
verse frites, groentjes & een gratin van de dag.*

Nagerechten

Dame blanche	€ 7,50
Chocolade-sinaasappeltaart met grand marnier	€ 9,50
Baba au rhum met boerenjongens & malaga roomijs	€ 10,50
Tarte Tatin, met kaneel-roomijs	€ 9,50
Crema Catalana	€ 5,50

'Kleine kaart'

van 15:00u tot 22:00u

vrijdag & zaterdag tot 24:00u

Broodplank met aioli, tapenade & kruidenboter.	€ 7,50
Vleesplank met spianata romana, coppa di parma, huisgemaakte paté & huisgemaakte picallily	€ 12,50
Visplank met gerookte zalm, pepermakreel, boquerones & garnalen croquettes	€ 14,50
Kaasplank, 4 soorten uit binnen-en-buitenland	€ 10,50
Borrelplank deluxe, voor ieder wat wils (alle planken met boerenbrood & gezouten boter)	€ 13,50
Rillettes de porc, huisgemaakt met boerenbrood	€ 8,50
Gamba's met chili & knoflook	€ 9,50
Chorizo met peer & balsamico	€ 7,50
Patatas bravas, met pittige saus	€ 5,50
Lamsgehaktballetjes in tomatensaus	€ 7,50
Pepertjes gevuld met roomkaas	€ 5,50
Slagersbitterballen (burgermeister, 8 stuks)	€ 6,50
Gemengd bittergarnituur (12 stuks)	€ 6,50
Portie 'Rotterdamsche oude' met krotenmosterd	€ 6,50

Onze rode wijnen:

Parlez-vous Malbec

Een intens kersenrode kleur: in de geur warm, zwoel en fruitig met veel kruidige tonen. De smaak is vlezig, krachtig & haast zoetig. De afdrank is heerlijk & past fantastisch bij rood vlees, lamsvlees & kaas. Deze Franse rode is tevens zeer geschikt apperatief/terraswijn.

Per glas: € 4,00 Per fles: € 22,50

Coto pardo crianza tempranillo

In de wijngaarden wordt gewerkt met respect voor biodiversiteit. De Monastrell & Tempranillo druiven worden goed rijp geplukt en dat vertaalt zich in een heerlijke soepele & intens aromatische wijn. Mooi robijnrood van kleur, volop zondoorstoofd fruit, pruimen, blauwe bessen & frambozen, met hints van vanille & kokos. Spanje op z'n best!

Per fles: € 22,50

Bajo montepulciano

Fleurige & frisse kleur, robijnrood, beetje paarse Italiaanse. Vers geplukte kersen knallen je tegemoet in het glas, heel verleidelijk. Fijne zuren, kersen & bessen, medium body, beetje hout gehad, Oeps! Glas leeg, heel toegankelijk. Niet moeilijk over doen, gewoon lekker genieten.

Per fles: € 25,00

Bellow's rock pinotage

Diepe, rode kleur. Uitbundige aroma's van rode bessen, kersen & specerijen. Mondvullende Zuid-Afrikaanse met fijne nuances van kaneel & nootmuskaat, heerlijk milde houttonen, zachte tannine's en een warme, volle finale

Per fles: € 28,00

Onze witte wijnen:

Parlez-vous Sauvignon blanc

Door de natuurlijke & langzame vergisting is deze Franse witte een stuk zachter dan een reguliere Sauvignon blanc. Lichte, bleekgele kleur. Een droge, frisse, levendige wijn met een herkenbaar karakter van kruisbessen & peer. Heerlijk bij vis, schaal - & schelpdieren. Ook zeer geschikt als aperitief/terraswijn.

Per glas: € 4,00 Per fles: € 24,00

False bay Chardonnay

Deze Zuid-Afrikaanse Crystalline Chardonnay heeft hints van perzik & limoen, met een geweldige frisheid & lengte. Een heerlijke wijn bij pasta's & gevogelte. Ook is deze wijn zeer geschikt als aperitief/terraswijn.

Per glas: € 4,00 Per fles: € 24,00

Onze Rosé

Logique-Grenache

Dieproze gekleurde Franse, Verfrissende lichtzoete neus van rood zomerfruit met een hint van suikerspin. Elegante, dorstlessende, lichtzure afdronk.

Denk BBQ, strand & picknick, goed koud te drinken.

Per glas: € 4,00 Per fles: € 24,00

