

'Kleine kaart'

Broodplank met aioli, tapenade & kruidenboter	€ 6,50
Vleesplank met spianata romana, coppa di parma, huisgemaakte wildpaté & picalily	€ 12,50
Visplank met gerookte 'vishuis'zalm, pepermakreel, boquerones & kwekkeboom garnalenkroketten	€ 15,50
Kaasplank mooie selectie uit binnen-en-buitenland	€ 11,50
Borrelplank deluxe voor ieder wat wils (alle planken met vers gebakken brood & gezouten boter)	€ 14,50
Rillettes huisgemaakt van eend met boerenbrood	€ 8,50
Gamba's in kruidenolie & knoflook	€ 9,50
Chorizo met peer, sherry & ahornsiroop	€ 7,50
Patatas bravas , met pittige saus	€ 5,50
Lamsgehaktballetjes in tomatensaus	€ 7,50
Mergpijpjes , met gerookt maldon zout & geroosterd brood	€ 6,50
Slagersbitterballen (burgermeister, 8 stuks)	€ 6,50
Vegetarische bitterballen (8 stuks)	€ 6,50
Gemengd bittergarnituur (12 stuks)	€ 6,50
Portie 'Rotterdamsche oude' met krotenmosterd	€ 6,50

wildmenu

Huisgemaakte wildpaté € 8,50

Van eend, hert & konijn, met geroosterd brood & cornichons

Uiensoep € 8,50

Op basis van wildbouillon, met oude kaas crouton

Wild drieluik € 20,50

Hert, wild zwijn & parelhoender, saus van kalfsjus & bockbier

Hertenbiefstuk € 21,50

Met bospaddestoelen & kalfsjus

Wildstoverij €19,50

Divers wild, in rode wijn & armagnac gestoofd, met polenta 'fritter'

*Hoofdgerechten geserveerd met stoofpeer, cranberrie compôte, verse frites
& gratin van seizoensgroenten*

voorgerechten

€ 12,50

Carpaccio

Van simmentaler entrécôte, met pecorino, pancetta, hazelnoot & olijfolie

Steak tartare

Van black angus rund, Klassiek op smaak gemaakt

Salade eendenborst

Op thee gerookt, met cress salade & notendressing

Voorproeverij (+ €3,00 p.p)

Hoofdgerechten

19,50 €

Vis:

Scholfilet

Met rivierkreeftenvlees, vermouth-botersaus, & jullienne groenten

Tonijnsteak (#160gr.)

Gegrild, met beurre café de Paris

Bouillabaise,

Schaaldieren bisque met poon, zeebaars, zeewolf, scampi

& rouillecrouton

Vlees:

Rump steak (200gr.) € 18,50

Mooie malse biefstuk van Black Angus, saus naar keuze
(kalfsjus, peper, champignon, blauwe kaas, port)

Sateh ajam € 14,50

Pittig gemarineerde, kipfiletspies met pindasaus, gebakken uitjes
& casave kroepoek

Beefburger (225gr.) € 16,50

100 % Black Angus (225 gram) ,met boerencheddar, pancetta, ui, augurk & tomatenrelish op een brioche broodje

Parelhoender suprême € 17,50

In pancetta, gevuld met paddestoelen, kalfsjus met truffelpanade

Steak frites € 17,50

De bistrotklassieker, malse, gegrilde steak met verse bearnaise saus & Franse frites

Vegetarisch:

Portobello burger € 16,50

Gehakt van portobello, polenta & tahoe, rode uiencompote & geitenkaas
op een brioche broodje

Quiche € 15,50

Bospaddestoelen, schorseneren, crème fraîche & brie de meaux

Vegan? Geen probleem mits het bij reservering wordt doorgegeven
Alle hoofdgerechten geserveerd met verse frites, seizoensgroenten & gratin

Nagerechten €10,50

Taart van het moment

Altijd huisgemaakt, met bijpassend ijs (zie spiegel)

Dame Blanche

Vanille roomijs met pure chocoladesaus

Panna cotta

van witte chocolade met gemarineerde bosvruchten & cassis-sorbetijs

Naproevertij (+ €3,00 p.p.)

Voor de kleintjes kan de keuken kleinere porties maken, schnitzels zijn ook in huis!

Heeft u allergieën of speciale wensen graag bij reservering doorgeven zodat de keuken hier rekening mee kan houden.

