

VOORGERECHTEN | STARTERS

Brood met smeersels

Breekbrood met kruidenboter, olijfolie en truffelmayonaise € 6.50
Bread with herb butter, olive oil and truffle mayonnaise

Salade geitenkaas

Gekarameliseerde geitenkaas, notenmix, croutons, zongedroogde tomaat, komkommer en een honing-mosterddressing € 11.50
Salad with caramelized goat cheese mixed nuts, croutons, sun-dried tomatoes, cucumber and a honey mustard dressing

Gerookte zalm

Zalm, zongedroogde tomaat, little gem, rode uiencompote, gefrituurde kappertjes en een dille mayonaise € 14.50
Salmon, sun-dried tomatoes, little gem lettuce, red onion compote fried capers and a dill mayonnaise

Carpaccio

Rundercarpaccio met rucola, Goudse kaas, pijnboompitten, spekjes en truffelmayonaise € 14.75
Beef carpaccio, arugula, Gouda cheese, pine nuts, bacon and Truffle mayonnaise

Sissende garnaltjes

Kleine gamba's, knoflookolie, Spaanse peper en lente-ui € 10.50
Small prawns, garlic oil, pepper and spring onion

Ribfingers

Gestoofd varkensvlees afgelakt met BBQ-appelstroop, gefrituurde uitjes, sesamzaad, lente-ui en maisribs € 11.50
Braised pork topped with a BBQ apple syrup, fried onions, sesame seeds, spring onions and corn ribs

SOEP | SOUP

Champignonsoep met lente-ui € 7.75
Mushroom soup with spring onions

Tomatensoep met croutons en room € 7.75
Tomato soup with croutons and cream



HOOFDGERECHTEN DE KLASSIEKER | MAIN COURSE CLASSICS

Fish and Chips

lekkerbek met patat of wedges, remouladesaus en citroen € 21.50
Fried cod with fries or wedges, remoulade sauce and lemon

Hamburger

Rundvlees op een brioche broodje, little gem, augurk, oude kaas, € 18.00
spek, gefrituurde uienringen, hamburgersaus, truffelmayonaise en nacho's
Beef on a brioche bread with little gem, pickle, old cheese, bacon,
fried onion rings, hamburger sauce, truffle mayonnaise and nachos

Spareribs

Keuze uit BBQ-appelstroop of BBQ-sambal met knoflooksaus en chilisaus € 20.00
Choice of BBQ apple syrup of BBQ sambal with garlic sauce and chili sauce

Vegetarische romige pasta groenteschotel

Gegratineerd met brie, crunchy bloemkool, rucola en € 18.50
zongedroogde tomaatjes
Vegetarian creamy pasta dish, gratinated with brie, crunchy cauliflower,
arugula and sun-dried tomatoes

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met salade van de dag
All above dishes are served with salad of the day

- Kleine portie friet	Small portion of fries	€ 3.00
- Grote portie friet	Big portion of fries	€ 5.50
- Kleine portie wedges	Small portion of wedges	€ 3.00
- Grote portie wedges	Big portion of wedges	€ 5.50
- Salade	Salad	€ 3.00
- Groenten	Vegetables	€ 3.00
- Rijst	Rice	€ 3.00

Alle bovengenoemde bijgerechten zijn ook bij te bestellen bij onze "hoofdgerechten de specials"
All above side dishes can also be ordered with out "main courses specials"



HOOFDGERECHTEN DE SPECIALS / MAIN COURSE SPECIALS

Schnitzel XL

Varkensschnitzel van 300 gr, citroen en saus naar keuze

€ 19.50

Pork schnitzel 300 g, lemon and sauce of your choice

Diamanthaas

Rundvlees van de grill van 250 gr met kruidenboter of saus naar keuze

€ 24.50

Grilled beef 250 g met herb butter or sauce of your choice

Varkenshaas

Gebakken en gevuld met paddenstoelen duxelles, gegratineerd met brie en een rode wijnsaus

€ 21.50

Pork tenderloin, pan-fried and stuffed with mushroom duxelles, gratinated with brie and a red wine sauce

Entrecote

225 gr van de grill, kruidenboter of saus naar keuze

€ 23.50

225 g from the grill, herb butter or sauce of your choice

Kip Atlas

Roergebakken kipstukjes met groenten op Oosters wijze, geserveerd met rijst

€ 21.50

Stir-fried chicken pieces with vegetables in an oriental style, served with rice

Beef Atlas

Roergebakken ossenhaaspuntjes met groenten op Oosters wijze, geserveerd met rijst

€ 22.50

Stir-fried tenderlion pieces with vegetables in an oriental style, served with rice

Zeebaars

Op de huid gebakken, romige paddenstoelen risotto met truffeljus

€ 20.50

Sea bass fried on the skin, creamy mushrooms risotto with truffle jus

Alle bovengenoemde gerechten worden geserveerd met groenten

All above dishes are served with vegetables

Keuze uit

- Champignonsaus
- Peppersaus
- Rode wijn saus

Choice of

- Mushroom sauce
- Pepper sauce
- Red wine sauce



NAGERECHTEN/ DESSERTS

Chocolade lavacake

Met sinaasappelijs, karamelsaus en slagroom € 8.00

Chocolate lava cake with orange ice cream, caramel sauce and whipped cream

Dame Blanche

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom € 8.00

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Ijsplateau

4 soorten ijs met aardbeiensaus, karamelsaus en slagroom € 8.00

4 different ice cream with strawberry sauce, caramel sauce and whipped cream

Banaan Royale

Banaan met chocolade ijs, aardbeiensaus en slagroom € 8.00

Banana with chocolate ice cream, strawberry sauce and whipped cream

SPECIALE KOFFIE'S/ SPECIAL COFFEES

Irish Koffie € 8.25

French Koffie € 8.25

Spanish Koffie € 8.25

Baileys Koffie € 8.25

Italian Coffee € 8.25



CONSUMPTIES

Chaudfontaine blauw/rood	€ 3.75
Chaudfontaine tafelwater 0.5L	€ 6.75
Chaudfontaine tafelwater 1L	€ 8.25
Coca Cola, light, zero	€ 3.75
7-Up	€ 3.75
Sinas	€ 4.00
Tonic, Bitter lemon, cassis	€ 4.00
Fristi, Chocomel, Appelsap, Tomatensap	€ 4.00
Lipton Ice Tea, Lipton Green Tea	€ 4.00
Jus d'orange	€ 4.00
Verse Jus d'orange	€ 5.50
Koffie/Espresso	€ 4.00
Cappuccino/koffie verkeerd	€ 4.50
Latte macchiato	€ 5.00
Thee	€ 3.75
Warme chocomel (met slagroom + €0.50)	€ 5.00
Div. soorten speciale koffies	€ 8.25
Hertog Jan 0.25cl	€ 4.00
Hertog jan 0.5l	€ 7.00
Leffe 0.25cl	€ 4.50
Leffe 0.5l	€ 8.00
Heineken/Hertog jan fles	€ 4.50
Malt bier fles	€ 4.50
Radler	€ 5.00
Palm, Hoegaarden	€ 5.00
Fles Duvel, Westmalle Dubbel/Tripel	€ 6.25
Grolsch	€ 5.50
Glas rode/witte wijn	€ 5.25
Glas Rose wijn	€ 5.25
Karaf rode/witte wijn	€ 22.50
Karaf Rose wijn	€ 22.50
Fles Huiswijn	€ 30.50
Fles Rose wijn	€ 30.50
Port /Sherry/Martini	€ 5.25
Coebergh/Apffelkorn/Bitters/Berenburg/Jägermeister	€ 5.25
Jenever/Vieux	€ 5.25
Diverse Likeuren	€ 6.75
Cognac	v.a. € 7.75
Cognac V.S.O.P.	v.a. € 8.00
Whisky	v.a. € 6.75
Speciale Whisky	v.a. € 8.85

