

Onze menukaart vanaf 17.00 uur

Voorgerechten:

- Verse uiensoep met gegratineerde kaas	€ 6,75
- Oosters gemarineerde zalm tartaar	€ 11,50
- Carpaccio van ossenhaas uit de Alphense Waard	€ 11,75
- Ceviche van kabeljauw	€ 12,75
- Klassieke steak tartaar uit puur rundvlees	€ 12,75
- Avocado gevuld met garnalen	€ 12,75
- Gamba's picante	€ 12,75
- Tataki van rund of tonijn met wasabi mayonaise	€ 13,50
- Sashimi van zalm-kabeljauw-coquille	€ 15,50
- Trio van voorgerechtes (vlees-vega-vis)	€ 15,50

Hoofdgerechten van de grill: (Hierbij serveren wij 5 soorten verse groenten en aardappel garnituur)

- Lams koteletjes	€ 19,50
- Rib-eye,	€ 22,75
- Entrecote	€ 23,50
- Tournedos	€ 25,50
- Gevulde puntpaprika – gorgonzola – garnituren (vega)	€ 16,50
- Gamba's – paprika – knoflook – groene kruiden (zelf pellen)	€ 20,75
- Roodbaarsfilet met Bearnaise	€ 21,--
- Zalm –kabeljauw – reuze gamba	€ 23,50

Desserts:

- Old Skool creme brulee	€ 8,50
- Tiramisu	€ 9,75
- Trio van 3 kleuren chocolade mousse	€ 9,75
- Aardbeiensoepje met hangop	€ 9,75

2 gangen Verrassingsmenu € 29,50

3 gangen Verrassingsmenu € 37,50

4 gangen Verrassingsmenu € 39,50

Kleine mensen menu € 11,50

Natuurlijk serveren wij voor onze kleine gasten een kindermenu met keuze uit frikandel, kroket, kip nuggets of vissticks met appelmoes en rauwkost, mec -mayo en Franse frietjes.. Maar eerst beginnen met een verse tomatensoep en afsluiten met een ijsje.