




Koude voorgerechten

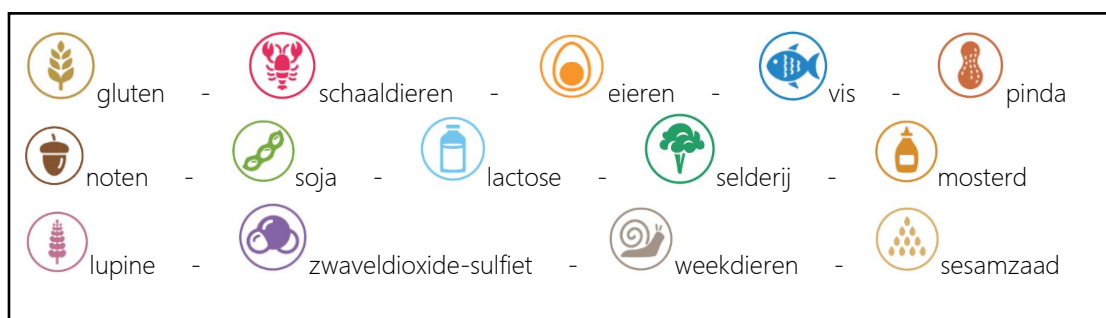
Entrées froides - Cold starters - Entradas frias

- Gerookte Noorse zalm – citrusgel – kruidenmayonaise  € 16,00
Saumon fumé Norvégien – gel d'agrumes - mayonnaise aux herbes
Smoked Norwegian salmon
Smoked Norwegian salmon – citrus gel – herbs Mayonnaise
Salmón Noruego ahumado – gel de cítricos – mayonesa de hierbas
- Rundercarpaccio – basilicum – rucola  € 16,00
Carpaccio de bœuf – basilic – roquette
Beef carpaccio – basil – arugula
Carpaccio de ternera – albahaca – rúcula
- Pata Negra ham "Bellota" – Cavaillon – Basilicum  € 18,00
Jambon de Pata Negra – cavaillon – basilic
Pata Negra ham – cavaillon – basil
Jamón de Pata Negra – cavaillon – albahaca
- Slaatje van gebakken scampi en mangovinaigrette  € 16,00
Salade de scampis cuits, vinaigrette à la mangue
Salad of fried scampi with French dressing
Ensalada con langostinos y vinagreta de mango

Warme voorgerechten

Entrées chaudes – Hot starters – Entradas calientes

- Kaaskroketten met gefruite peterselie  € 12,00
Fondues au fromage avec persil frit
Cheese croquettes with fried parsley
Croquetas de queso con perejil frito
- Kroketten van Noordzee garnaal met gefruite peterselie  € 18,00
Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord avec persil en branche
North Sea shrimps croquettes with fried parsley
Croquetas de camarón con perejil frito
- Scampi op onze wijze  € 15,50
Scampi à notre façon
Scampi on our way
Langostinos en nuestro modo



Salades – Salads – Ensaladas

Fregola salade – feta – scampi – kip  € 20,00

Salade de fregola – feta – langoustines – poulet
Fregola salad – feta – scampi – chicken
Ensalada de fregola – queso feta – gambas – pollo

Caesar salade – parmesan dressing  € 22,00

Caesar salade – vinaigrette au parmesan
Caesar salad – parmesan
Ensalada César – parmesano

Burata – tomaten saveur d'antan  € 21,00

Veggie salade

Visgerechten

Plats de poisson – Fish – Platos de pescado

Tomaat garnaal  € 28,00

Tomates crevettes
Tomato with North-Sea shrimps
Tomate con gambas de mar del norte

Paling in het groen  € 32,00

Anguilles au vert
Eel in green sauce
Anguila en salsa verde

Gebakken zeetong "Meunière" (+ 500gr)  € 34,00

Sole "Meunière"
Fried sole "Meunière"
Lenguado a la plancha "Meunière"

Gegrilde vis en schaaldieren

Poissons grillés – Grilled fish and crustacean – Pescado a la parrilla

Gamba's – fregola - tartaar  € 27,00

Gamba – fregola – tartare
Jumbo shrimps – fregola – tartare
Langostinos – fregola – tartar


Paling "Amandus"  € 31,50

(met roomsaus, champignons en roze peperbollen)

Anguilles "Amandus" (sauce à la crème, champignons et baies roses)
Eel "Amandus" (cream sauce, mushrooms and pink pepper)
Anguila "Amandus" (salsa de crema, champiñones y pimienta rosa)

Vleesgerechten

Plats de viandes - Meat dishes – Platos de Carne


- Américain door ons bereid  € 22,00
Americain préparé par nous
Américain prepared by us
Américain preparado por nosotros

Gegrilde vleesgerechten

Viandes grillées - Grilled meat - Carnes a la parrilla

- T-Bone steak (± 500 gr) met gemengde sla  € 30,00
T-Bone steak (± 500 gr), salade mixte
T-Bone steak (± 500 gr) mixed salad
T-Bone de ternera – ensalada mixta
- Ossenhaas met witloofsalade  € 29,00
Filet pur – salade de chicorée
Tenderloin – chicory salad
Solomillo de ternera – ensalada de achicoria
- Lamsfilet met rozemarijn en mosterdsaus  € 27,00
Filet d'agneau – sauce romarin à la moutarde
Lamb fillet – rosemary and mustard sauce
Lomo de cordero – salsa de mostaza
- Australische Rib-Eye met gebakken boschampionns  € 31,70
Entrecôte Australien – Champignons de bois sautés
Australian rib-eye – Stir fried mushrooms
Australiano rib-eye – Setas salteadas
- Brochette (runds en varkensvlees gemengd) met gemengde sla € 20,00
Brochette – Salade mixte - Skewer – Mixed salad - Pincha – Ensalada mixta
- Varkensribbetjes – lookboter  € 23,70
Spare rib - Castilla de cerdo

Sauzen - Les sauces - Sauces - Salsas

- Peper- of champignonsaus  € 3,00
Bearnaise- of choronsaus  € 3,60