




Koude voorgerechten















Entrées froides - Cold starters - Entradas frias

- Gerookte Noorse zalm – citrusgel – kruidenmayonaise  € 17,00
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  € 17,00
Carpaccio de bœuf – basilic – roquette
Beef carpaccio – basil – arugula
Carpaccio de ternera – albahaca – rúcula
- Pata Negra ham "Bellota" – Cavaillon – Basilicum  € 18,50
Jambon de Pata Negra – cavaillon – basilic
Pata Negra ham – cavaillon – basil
Jamón de Pata Negra – cavaillon – albahaca
- Slaatje van gebakken scampi en mangovinaigrette  € 16,50
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  € 12,50
Fondues au fromage avec persil frit
Cheese croquettes with fried parsley
Croquetas de queso con perejil frito
- Kroketten van Noordzee garnaal met gefruite peterselie  € 18,50
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  € 16,50
Scampi à notre façon
Scampi on our way
Langostinos en nuestro modo

 gluten	-	 schaaldieren	-	 eieren	-	 vis	-	 pinda
 noten	-	 soja	-	 lactose	-	 selderij	-	 mosterd
 lupine	-	 zwaveldioxide-sulfiet	-	 weekdieren	-	 sesamzaad		

Salades – Salads – Ensaladas

Salade – scampi – mango  € 22,00

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

Sla geitenkaas – spek  € 21,00

Salade de chèvre – bacon
Goat cheese salad – bacon
Ensalada de queso de cabra – tocino

Groenten lasagne  € 17,00

Lasagne aux légumes – Vegetables lasagna – Lasaña de verduras

Visgerechten

Plats de poisson – Fish – Platos de pescado

Tomaat garnaal  € 29,00

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

Paling in het groen  € 32,50

Anguilles au vert
Eel in green sauce
Anguila en salsa verde

Gebakken zeetong "Meunière" (+ 500gr)  € 34,50

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  € 27,50

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



Paling "Amandus"  € 32,50

(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  	€ 22,50
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 	€ 30,50
T-Bone steak (± 500 gr), salade mixte	
T-Bone steak (± 500 gr) mixed salad	
T-Bone de ternera – ensalada mixta	
Ossenhaas met witloofsalade  	€ 29,50
Filet pur – salade de chicorée	
Tenderloin – chicory salad	
Solomillo de ternera – ensalada de achicoria	
Lamsfilet met rozemarijn en mosterdsaus  	€ 27,50
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	€ 21,00
Brochette – Salade mixte - Skewer – Mixed salad - Pincha – Ensalada mixta	
Varkensribbetjes – lookboter  	€ 23,90
Spare rib - Castilla de cerdo	

Sauzen - Les sauces - Sauces - Salsas

Peper- of champignonsaus 	€ 3,00
Bearnaise- of choronsaus  	€ 3,80