

De mosselpan

Klassieke mosselen geserveerd met 3 soorten sausjes, salade en brood met boter
€ 19,50 per persoon

Supplement friet € 2,50

Traditional mussels served with 3 kinds of sauce, salad and bread with butter
Muscheln, drei Saucen, salat und Bröt
€ 19,50 per person

Supplement fries € 2,50
Supplement Pommes € 2,50

Menu

Vanaf 17:00 uur / available from 17.00 hours / von 17.00 Uhr

Gravad lachs met kruidensla, komkommerlinten en citrusmayonaise

Gravad lachs with herb salad, cucumber and lemon mayonnaise
Marinierter Lachs mit Kräutersalat, Gurken und Zitronenmayonnaise

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pesto, pijnboompitjes en rucola sla

Carpaccio of beef with Parmezan cheese, pesto, nuts and salad
Rindercarpaccio mit Parmasankäse, Pesto, Nuss und Salat

Spinazie salade met roquefort, walnoten en honing-dragon dressing

Salad of spinach and roquefort cheese, walnuts and honey-tarragon sauce
Spinatsalat mit Roquefort, Walnüsse und Honig-Estragonsauce



Verse Pommodori soep met basilicumroom en kalfsgehaktballetjes

Pomodori soup with veal meat balls and basil cream - Pommedorisuppe mit Basilikumsahne und Kalbsfleisch

Soep van de dag

Soup of the day - Tages Suppe

Supplement € 4,50



Op de huid gebakken zeebaars met Toscaanse saus geparfumeerd met kruidenolie

Pan-fried fillet of sea bass served with Toscan sauce
Auf den haut gebackener Seebarsch mit Italienischer Sauce und Olivenöl

Gegrilde Rumpsteak met rodewijn-pepersaus

Grilled rump steak with red wine and pepper sauce - Grillierter Rinder Rumpsteak mit Pfeffersauce

Kruidenpasta met Portobello champignon, Mediteriaanse groenten en eigen garnituur

Herb pasta with Portobello mushroom, Mediterranean vegetables and garnish
Kräuternudeln mit Portobello Pilzen und Mediterrane Gemüse

Alle gerechten worden geserveerd met zomergarnituren

All the dishes are served with seasonal garnish - Alle gerichten warden serviert mit garnitur



Sabayon met verse aardbeien en vanille ijs

Sabayon with strawberries and vanilla ice cream- Sabayon mit Erdbeeren und Vanilleneis

Witte chocolade mousse met kletsoppen en frambozensaus

White chocolate mousse with a brandy snap and raspberry sauce- Weisse Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Soepje van roodfruit met citroen ijs

Soup of red fruit and lemon ice cream- Suppe von rotes Obst mit Zitroneneis

€ 32,50