

## VOORGERECHTEN

<b>Proeverij van voorgerechten</b>	29,50
PLANK OM TE DELEN • Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaan • Gerookte paling • Gerookte zalm • Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus • Noorse garnalen met limoenmayonaise • Iberico ham • Stokbrood • Boter	
<b>Carpaccio van ossenhaas</b>	15,50
met truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas en stokbrood	XXL 19,50
<b>Steak Tartare</b>	16,50
vers gehakte ossenhaas (rauw) met uitjes, kappertjes, mosterd, peterselie en stokbrood	
<b>Gerookte paling</b>	16,25
met stokbrood	
<b>Hollandse garnalencocktail</b>	15,25
met huisgemaakte cocktailsaus en stokbrood	
<b>Gamba's</b>	14,50
in pikante knoflook olie	
<b>Salade geitenkaas</b> [kan ook vega]	12,50
met krokante pancetta, warme geitenkaas en overgoten met honing	
<b>Slakken</b>	10,25
9 dakloze slakken bruisend in de knoflookboter	
<b>Uiensoep</b>	7,50
de klassieke franse 'soupe a l'oignon' gegratineerd met gruyère, gemaakt met uien, spekjes, rode wijn, knoflook en bouillon	
<b>Tomatensoep</b> [vega]	6,50
vers gemaakt van pomodori tomaten en afgemaakt met basilicum crème fraîche	

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

## HOOFDGERECHTEN

Wij serveren standaard salade en frites bij de hoofdgerechten.

Bij 2 personen of meer ook gebakken aardappeltjes, tenzij er rijst of stokbrood bij het gerecht wordt geserveerd.

<b>Tournedos</b> in boter gebakken of van de grill en met keuze uit met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus	200 gr.	31,50
<b>Rib-eye</b> van de grill met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus		29,75
<b>Zeeuwse mosselen op TRADITIONELE wijze</b> gekookt in witte wijn, geserveerd met salade, frites en sausjes		25,00
<b>Kalfslever</b> zoals hij bedoeld is, rosé gebakken en met spek & uien		22,50
<b>Steak Tartare</b> vers gehakte ossenhaas (rauw) met uitjes, kappertjes, mosterd, peterselie en brood		22,50
<b>Spareribs</b> zoetpittig met sausjes		21,75
<b>Varkenshaasje "watersport"</b> gevuld met ham & kaas, bedekt met gebakken uien en met paprikasaus		21,50
<b>Schranspalet</b> saté en spareribs met sausjes		20,25
<b>Sliptongen</b> 2 sliptongen in de boter gebakken met ravigotesaus		19,25
<b>Schnitzel</b>		18,50
<b>Nasi</b> met een stokje kipsaté, ham, atjar, kroepoek en rempengballetjes		17,25
<b>Saté</b> kipsaté met brood of frites		17,25

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

**Indiase vegetarische curry** (mild) 16,00  
van zoete aardappel, linzen, spinazie, met rijst, naanbrood en salade

**Dagschotel** (van dinsdag t/m vrijdag, alleen in ons café of op ons terras) 14,00  
wisselende maaltijd, zie [www.heineke.nl](http://www.heineke.nl) of laat je informeren door onze medewerk(st)er. Wij maken dagelijks een verse hoeveelheid, op = op

**Kindermenu** (T/M 12 JAAR) 10,50  
frikandel, kroket, kipnuggets of vissticks  
met frites, mayonaise en appelmoes én een kinderijsje toe

**Kinderpizza** (T/M 12 JAAR) 11,75  
met kaas, tomatensaus, ham en champignons én kinderijsje toe

## CHEF'S SPECIAL

**10 GROTE GAMBA'S** 24,50  
gewokt in de knoflook en peper geserveerd met salade en frites

## BIJGERECHTEN

Portie stokbrood met aioli en tapenade	3,50
Extra frites met mayonaise	3,50
Portie gebakken champignons	3,25
Extra groenten	3,25
Extra gebakken aardappeltjes	3,25
Extra peper-, bearnaise-, of champignonroomsaus	3,00
Extra rijst	2,00
Mayonaise / appelmoes	0,50

## SPECIALE KOFFIE'S

Dutch coffee (Caramol; caramel vodka)	7,85
Irish coffee (Ierse Whisky)	7,85
Italian coffee (Amaretto)	7,85
French coffee (Grand Marnier)	7,85
Spanish coffee (Tia Maria)	7,85
Brasil coffee (Tia Maria en Grand Marnier)	7,85
Coffee 43 (Licor 43)	7,85
Diverse koffie's (ook decafé)	vanaf 2,75
Diverse likeuren, cognacs, calvados	vanaf 4,75

### Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

## DESSERTS

<b>Hollandse aardbeien Romanoff</b>	8,50
met meringue, vodka, aardbeienlikeur, mascarpone en aardbeien cheesecake ijs en slagroom	
<b>Hollandse aardbeien</b>	8,50
uitmuntende van smaak, geserveerd met vanille ijs en slagroom	
<b>Bailey's surprise</b>	8,50
witte chocolade-, chocolade- en vanille ijs met een shot Baileys en slagroom	
<b>Hazelino</b>	8,25
hazelnoot-, mokka- en vanille ijs met gehakte hazelnoten, caramel en slagroom	
<b>Appelstrudel</b>	7,75
met warme vanille saus, vanille ijs en slagroom	
<b>Klassieke sorbet</b>	7,75
vanille ijs met gemengd fruit, 7UP en aardbeiensaus	
<b>Café glacé</b>	7,50
espresso-, cappuccino- en vanille ijs met koffiestroop en slagroom	
<b>Dame Blanche</b>	7,50
de klassieker vanille ijs met slagroom en saus van échte callebaut chocolade	
<b>Sorbettrio</b>	7,00
3 soorten sorbetijs	
<b>Dessertwijn</b>	5,50
Moscatel Anejo, Bodegas de Muller, Tarragona Spanje mooi zoet, fraai gerijpt, honing, abrikozen, met wat toast van het hout, heerlijk zoet, complex, krachtig en verleidelijk.	

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

We gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.