

VOORGERECHTEN

Proeverij van voorgerechten	per plank	29,50
PLANK OM TE DELEN - voor 2 á 3 personen		
• Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, kappertjes en Parmezaan		
• Gerookte paling • Gerookte zalm • Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus		
• Noorse garnalen met limoenmayonaise • Iberico ham • Stokbrood en boter		
Carpaccio van ossenhaas		15,50
met truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas en stokbrood	XXL	19,50
Gerookte paling		16,25
met stokbrood		
Hollandse garnalencocktail		15,25
met huisgemaakte cocktailsaus en stokbrood		
Gamba's (gepeld)		14,50
in pikante knoflook olie		
Salade geitenkaas (kan ook vega)		12,50
met krokante pancetta, warme geitenkaas en overgoten met honing		
Slakken		10,25
9 dakloze slakken bruisend in de knoflookboter		
Erwtensoep		8,00
huisgemaakt en rijkelijk gevuld		
Uiensoep		7,50
de klassieke franse 'soupe a l'oignon' gegratineerd met gruyère, gemaakt met uien, spekjes, rode wijn, knoflook en bouillon		
Tomatensoep (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, stokbrood, aardappelpuree, aardappelkroketjes of gekookte aardappelen bij het gerecht geserveerd wordt.

Tournedos	200 gr.	31,50
in boter gebakken of van de grill en met keuze uit met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus		
Rib-eye		29,75
van de grill met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus		
Hertenrugfilet		27,50
met paddenstoelen wildsaus, stoofpeer, spruiten en aardappelkroketjes		
Kapucijners		24,50
met speklapjes of bal gehakt , geserveerd met gebakken uien, kaantjes, gekookte aardappelen en rauwe uien, piccalilly, augurk en zilverui		
		27,75
Kalfslever		22,50
zoals hij bedoeld is, rosé gebakken en met spek & uien		
Spareribs		21,75
zoetpittig met sausjes		
Varkenshaasje "watersport"		21,50
gevuld met ham & kaas, bedekt met gebakken uien en met paprikasaus		
Wildjachtschotel van hert, haas en wildzwijn		20,75
met aardappelpuree, rode kool en stoofpeer		
Schranspalet		20,25
saté en spareribs met sausjes		
Sliptongen		19,25
2 sliptongen in de boter gebakken met ravigotesaus		
Schnitzel		18,50
met salade en frites		
Nasi		17,25
met kipsaté, ham, atjar, gebakken ei, kroepoek en rempengballetjes		

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.

Saté kipsaté met brood of frites	17,25
Indiase vegetarische curry (mild) van zoete aardappel, linzen, spinazie, met rijst, naanbrood en salade	16,00
Portie snert (hoofdgerecht) huisgemaakte en rijkelijk gevulde erwtensoepp, geserveerd met een halve rookworst, brood en roggebrood met spek	15,00
Stamppot zuurkool of boerenkool met bal gehakt of rookworst	15,00
Dagschotel van dinsdag t/m vrijdag , alleen in ons café wisselende maaltijd, zie www.heineke.nl of laat je informeren door onze medewerk(st)er. Wij maken dagelijks een verse hoeveelheid, op = op	14,00
Kindermenu (T/M 12 JAAR) frikandel, kroket, kipnuggets of vissticks met frites, mayonaise en appelmoes én een kinderijsje toe	10,50
Kinderpizza (T/M 12 JAAR) met kaas, tomatensaus, ham en champignons én kinderijsje toe	11,75
Kinderpizza margarita (T/M 12 JAAR) met kaas, tomatensaus én kinderijsje toe	11,75

BIJGERECHTEN

Portie stokbrood met aioli en tapenade	3,50
Extra frites met mayonaise	3,50
Extra gebakken aardappeltjes	3,25
Extra aardappelpuree	4,50
Extra gekookte aardappelen	3,00
Extra seizoensgroenten	3,25
Portie gebakken champignons	3,25
Extra rijst	2,00
Extra speklapjes, bal gehakt of rookworst	3,25
Extra kaantjes	7,50
Extra peper-, bearnaise-, of champignonroomsaus	3,00
Mayonaise / appelmoes	0,50

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

Bailey's surprise	8,50
witte chocolade-, chocolade- en vanille ijs met een shot Baileys en slagroom	
Hazelino	8,25
hazelnoot-, mokka- en vanille ijs met gehakte hazelnoten, caramel en slagroom	
Appelstrudel	7,75
met warme vanille saus, vanille ijs en slagroom	
Klassieke sorbet	7,75
vanille ijs met gemengd fruit, 7UP en aardbeiensaus	
Café glacé	7,50
espresso-, cappuccino- en vanille ijs met koffiestroop en slagroom	
Dame Blanche	7,50
de klassieker vanille ijs met slagroom en saus van échte callebaut chocolade	
Sorbettrio	7,00
3 soorten sorbetijs	
Dessertwijn	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.	

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)	va. 2,75
Diverse likeuren, cognacs, calvados	va. 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.