

VOORGERECHTEN

| | | |
|--|-----------|-------|
| Proeverij van voorgerechten | per plank | 33,50 |
| 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 | | 16,00 |
| met truffelmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas en stokbrood | XXL | 20,50 |
| Gerookte paling | | 18,75 |
| met stokbrood | | |
| Hollandse garnalencocktail | | 17,50 |
| met huisgemaakte cocktailsaus en stokbrood | | |
| Gamba's (gepeld) | | 15,00 |
| in pikante knoflook olie | | |
| Salade geitenkaas (kan ook vega) | | 13,50 |
| met krokante pancetta, warme geitenkaas en overgoten met honing | | |
| Slakken | | 13,50 |
| 9 dakloze slakken bruisend in de knoflookboter | | |
| Erwtensoep | | 8,50 |
| huisgemaakt en rijkelijk gevuld | | |
| Uiensoep | | 8,00 |
| de klassieke franse 'soupe a l'oignon' gegratineerd met gruyère, gemaakt met uien, spekjes, rode wijn, knoflook en bouillon | | |
| Tomatensoep (vega) | | 7,00 |
| 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, aardappelpuree, gratin of stokbrood bij het gerecht geserveerd wordt.

| | | |
|---|---------|-------|
| Tournedos | 200 gr. | 34,50 |
| in boter gebakken of van de grill en met keuze uit met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus | | |
| Rib-eye | | 32,50 |
| van de grill met keuze uit peper-, bearnaise- of champignonroomsaus | | |
| Hertenrugfilet | | 31,50 |
| met truffel wildsaus, groenten, aardappel gratin en stoofpeer | | |
| Kapucijners | | 25,00 |
| met speklapjes of bal gehakt, gebakken uien, kaantjes, gekookte aardappelen en rauwe uien, piccalilly, augurk en zilverui of met speklapjes én bal gehakt | | |
| Spareribs | | 24,50 |
| zoetpittig met sausjes, salade en frites | | |
| Wildjachtschotel van hert, haas en wildzwijn | | 23,50 |
| met aardappelpuree, groenten en stoofpeer | | |
| Kalfslever | | 23,50 |
| zoals hij bedoeld is, rosé gebakken en met spek & uien | | |
| Varkenshaasje "watersport" | | 23,50 |
| gevuld met ham & kaas, bedekt met gebakken uien en met paprikasaus | | |
| Sliptongen | | 22,50 |
| 2 sliptongen in de boter gebakken met ravigotesaus | | |
| Schranspalet | | 22,50 |
| saté en spareribs met sausjes | | |
| Schnitzel | | 21,00 |
| met salade en frites | | |
| Nasi | | 18,75 |
| 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 | 18,75 |
| kipsaté met brood of frites | |
| Indiase vegetarische curry (mild) | 18,00 |
| van zoete aardappel, linzen, spinazie, met rijst, naanbrood en salade | |
| Portie snert (hoofdgerecht) | 16,50 |
| huisgemaakte en rijkelijk gevulde erwtensoep, geserveerd met een halve rookworst, brood en roggebrood met spek | |
| Dagschotel van dinsdag t/m vrijdag | 16,50 |
| wisselende maaltijd, zie www.heineke.nl of laat je informeren door onze medewerk(st)er. Wij maken dagelijks een verse hoeveelheid, op = op | |
| Stamppot zuurkool of boerenkool | 15,00 |
| met bal gehakt of rookworst | |
| Kindermenu (T/M 12 JAAR) | 11,50 |
| frikandel, kroket, kipnuggets of vissticks met frites, mayonaise en appelmoes én een kinderijsje toe | |
| Kinderpizza (T/M 12 JAAR) | 12,25 |
| met kaas, tomatensaus, ham en champignons én kinderijsje toe | |
| Kinderpizza margarita (T/M 12 JAAR) | 12,25 |
| met kaas, tomatensaus én kinderijsje toe | |

BIJGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Portie stokbrood met aioli en tapenade | 4,50 |
| Extra frites met mayonaise | 4,00 |
| Extra gebakken aardappeltjes | 4,00 |
| Extra seizoensgroenten | 4,00 |
| Extra salade | 4,00 |
| Portie gebakken champignons | 4,00 |
| Extra rijst | 2,50 |
| Extra bal gehakt | 5,00 |
| Extra rookworst | 5,00 |
| Extra speklapjes | 6,00 |
| Extra uitgebakken kaantjes | 7,50 |
| Extra peper-, bearnaise-, of champignonroomsaus | 3,75 |
| Mayonaise / appelmoes | 1,00 |

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

| | |
|--|------|
| Appelstrudel met warme vanille saus, gezouten caramel ijs en slagroom | 9,25 |
| Bailey's surprise witte chocolade-, chocolade- en vanille ijs met een shot Baileys en slagroom | 9,00 |
| Citroen cheesecake met limoenijs | 8,50 |
| Hazelino hazelnoot-, mokka- en vanille ijs met gehakte hazelnoten, bueno topping en slagroom | 8,50 |
| Dame Blanche de klassieker vanille ijs met slagroom en saus van échte callebaut chocolade | 8,50 |
| Klassieke sorbet vanille ijs met gemengd fruit, 7UP en aardbeiensaus | 8,25 |
| Café glacé espresso-, cappuccino- en vanille ijs met koffiestroop en slagroom | 8,00 |
| Sorbettrio 3 soorten sorbetijs | 7,50 |
| Vanille ijs met slagroom | 7,00 |
| Dessertwijn Moscatel Anejo, Bodegas de Muller, Tarragona Spanje | 5,50 |

SPECIALE KOFFIE'S

| | |
|--|----------|
| Dutch coffee (Caramol; caramel vodka) | 9,00 |
| Irish coffee (Ierse Whisky) | 9,00 |
| Italian coffee (Amaretto) | 9,00 |
| French coffee (Grand Marnier) | 9,00 |
| Spanish coffee (Tia Maria) | 9,00 |
| Brasil coffee (Tia Maria en Grand Marnier) | 9,00 |
| Coffee 43 (Licor 43) | 9,00 |
| Baileys coffee (Baileys) | 9,00 |
| Kahlua coffee (Kahlua) | 9,00 |
| Diverse koffie's (ook decafé) | va. 3,00 |
| Diverse likeuren, cognacs, calvados | va. 5,25 |

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.