

VOORGERECHTEN

Proeverij van voorgerechten	per plank	37,00
PLANK OM TE DELEN (voor 2 personen)		
<ul style="list-style-type: none">• 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		17,25
met truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas en stokbrood	XXL	22,75
Gerookte paling geserveerd met stokbrood		19,75
Hollandse garnalencocktail		19,50
met huisgemaakte cocktailsaus en geserveerd met stokbrood		
Trio van vis; Hollandse garnaaltjes met huisgemaakte cocktailsaus, gerookte zalm en gerookte paling, geserveerd met toast		19,00
Steak tartare (100 gram)		18,75
vers gehakte ossenhaas (rauw) met uitjes, kappertjes, peterselie, augurk en mosterd, geserveerd met brood		
Gamba's (gepeld)		16,25
in pikante knoflook olie en geserveerd met stokbrood		
Salade geitenkaas (kan ook vega)		14,75
met krokante pancetta, warme geitenkaas, overgoten met honing		
Slakken		14,75
9 dakloze slakken bruisend in de knoflookboter en geserveerd met stokbrood		
Uiensoep		8,50
de klassieke Franse 'soupe a l'oignon' gegratineerd met gruyère, gemaakt met uien, spekjes, rode wijn, knoflook en bouillon		
Tomatensoep (vega)		7,50
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

Bij onze hoofdgerechten serveren wij groenten, salade, frites en mayonaise. Bij twee personen of meer worden er ook gebakken aardappeltjes geserveerd, tenzij het gerecht wordt geserveerd met rijst of stokbrood. Liever geen frites of gebakken aardappeltjes? Laat het ons weten, dan passen wij het aan.

Tournedos	200 gr.	37,50
in boter gebakken of van de grill , met keuze uit met keuze uit pepersaus, bearnaisesaus of champignonroomsaus geserveerd met groenten, salade, frites of gebakken aardappeltjes		
Rib-eye	250 gr.	36,25
van de grill, met keuze uit pepersaus, bearnaisesaus of champignonroomsaus geserveerd met groenten, salade, frites of gebakken aardappeltjes		
Steak tartare (190 gram)		28,00
vers gehakte ossenhaas (rauw) met uitjes, kappertjes, peterselie, augurk en mosterd, geserveerd met frites		
Spareribs zoetpittig, geserveerd met groenten, salade, frites en sausjes		27,25
Varkenshaas "watersport"		26,50
gevuld met ham en kaas, bedekt met gebakken uien en geserveerd met groenten, paprikasaus, salade, frites of gebakken aardappeltjes		
Schranspalet		25,50
kipsaté en spareribs (zoetpittig), geserveerd met salade, atjar, kroepoek, frites en sausjes		
Kalfslever		25,25
zoals hij bedoeld is, rosé gebakken, met spek en uien, geserveerd met groenten, salade, frites of gebakken aardappeltjes		
Hele gebakken schol		24,50
in de boter gebakken geserveerd met groenten, ravigote saus, salade, frites of gebakken aardappeltjes		
Schnitzel geserveerd met groenten, salade en frites		24,25
geserveerd met peppersaus, bearnaisesaus, of champignonroomsaus		28,75

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.

Duitse biefstuk	23,50
gehakte biefstuk, dan gebakken, met gebakken uien erop, groenten, salade en frites of gebakken aardappeltjes	
Saté	21,75
twee stokjes kipsaté met brood of frites	
Nasi	21,25
met kipsaté, ham, atjar, gebakken ei, kroepoek en rempengballetjes	
Indiase vegetarische curry (mild)	19,00
van zoete aardappel, linzen, spinazie, geserveerd met rijst, naanbrood en salade	
Dagschotel vis (vrijdag)	19,50
elke vrijdag een wisselende, vers bereide maaltijd. Bekijk het actuele gerecht op heineke.nl of vraag het gerust aan één van onze medewerkers	
Dagschotel (dinsdag t/m donderdag)	17,50
een wisselende, vers bereide maaltijd. Bekijk het actuele gerecht op heineke.nl of vraag het gerust aan één van onze medewerkers	
Kinderpizza (T/M 12 JAAR)	13,50
met kaas, tomatensaus, ham en champignons, en kinderijsje toe	
Kinderpizza margarita (T/M 12 JAAR)	13,50
met kaas en tomatensaus, en kinderijsje toe	
Kindermenu (T/M 12 JAAR)	12,75
frikandel, kroket, kipnuggets of vissticks met frites, mayonaise en appelmoes én een kinderijsje toe	

BIJGERECHTEN

Portie stokbrood met aioli en tapenade	5,00
Extra frites met mayonaise	4,50
Extra gebakken aardappeltjes	4,50
Extra seizoensgroenten	4,50
Extra salade	4,50
Portie gebakken champignons	4,50
Extra rijst	3,00
Extra saus: pepersaus, bearnaisesaus, of champignonroomsaus	4,50
Mayonaise / appelmoes	1,50

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

Appelstrudel	10,50
met warme vanille saus, gezouten caramel ijs en slagroom	
Bailey's surprise	9,75
witte chocolade ijs, chocolade ijs en vanille ijs met een shot Baileys en slagroom	
Hazelino	9,75
hazelnoot ijs, mokka ijs en vanille ijs met gehakte hazelnoten, bueno topping en slagroom	
Dame blanche	9,50
dé klassieker: vanille ijs met slagroom en saus van échte Callebaut chocolade	
Café glacé	9,00
koffie- en vanille ijs met koffiestroop en slagroom	
Klassieke sorbet	8,75
vanille ijs met gemengd fruit, 7-up en aardbeiensaus	
Sorbettrio drie soorten sorbetijs (smaken wisselen)	8,25
Vanille ijs met slagroom	7,75
Dessertwijn Moscatel Anejo, Bodegas de Muller, Tarragona, Spanje	5,50

SPECIALE KOFFIE'S

Dutch coffee (Caramol; caramel vodka)	9,40
Irish coffee (Ierse Whisky)	9,40
Italian coffee (Amaretto)	9,40
French coffee (Grand Marnier)	9,40
Spanish coffee (Tia Maria)	9,40
Brasil coffee (Tia Maria en Grand Marnier)	9,40
Coffee 43 (Licor 43)	9,40
Baileys coffee (Baileys)	9,40
Kahlua coffee (Kahlua)	9,40
Diverse koffie's (ook decafé)	vanaf 3,40
Diverse likeuren, cognacs, calvados	vanaf 5,50

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.