

≈ Lunchkaart ≈

(Te bestellen tot 17:00)

- | | |
|--|--------|
| ⊗ Tosti wit of bruin brood | € 3,25 |
| ⊗ Tosti mediterrane | € 3,75 |
| ⊗ Twee kroketten op wit of bruin brood | € 5,75 |
| ⊗ Broodje gerookte zalm
met citroenboter en rode ui | € 7,75 |
| ⊗ Broodje lamsham
met grove mosterdmayonaise | € 7,00 |
| ⊗ Broodje carpaccio
met reypenaer en pestomayonaise | € 6,75 |
| ⊗ Broodje Surinaamse geplukte kip
met komkommersalade, chips en bbqsaus | € 6,75 |
| ⊗ Twaalf uurtje
glaasje soep en 2 belegde broodjes | € 9,50 |
| ⊗ Broodje van de week
zie het krijtbord in restaurant | |

Uitsmijters / omelet

klein 2 eieren / groot 3 eieren / wit of bruin brood

- | | |
|---|-----------------|
| ⊗ Uitsmijter kaas | € 6,00 / € 8,00 |
| ⊗ Uitsmijter ham | € 6,00 / € 8,00 |
| ⊗ Uitsmijters ham en kaas | € 6,60 / € 8,60 |
| ⊗ Uitsmijter spek | € 6,00 / € 8,00 |
| ⊗ Uitsmijter rosbief | € 6,50 / € 8,50 |
| ⊗ Omelet van de week
zie het krijtbord in restaurant | € 7,00 |
| ⊗ Broodje met boter en aioli | € 4,75 |



≈ Soep ≈

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| ⊗ Soep van de dag | € 4,75 |
| ⊗ Soto Ajam | € 5,50 |
| licht pittige oosterse kippensoep | |

≈ Voor bij de borrel ≈

- | | |
|---|--------|
| ⊗ Kipnuguts | € 0,75 |
| met mangochutney (per stuk) | |
| ⊗ Mini frikadelletjes (per stuk) | € 0,65 |
| ⊗ Bitterballen (per stuk) | € 0,65 |
| ⊗ Gefrituurd gambastaartje (per stuk) | € 0,75 |
| ⊗ Javaantje met chilisaus (per stuk) | € 0,80 |
| ⊗ Oosters bittergarnituur (12 stuks) | € 6,50 |
| ⊗ Kaassoufflé (per stuk) | € 0,80 |
| ⊗ Portie friet | € 3,25 |
| ⊗ Borrelplank | € 7,00 |
| (kaas, ossenworst, leverworst en bitterbal) | |



≈ Maaltijdsalades ≈

U heeft keuze uit een kleine of grote maaltijdsalades.

- ⊗ Salade gemarineerde lamsham € 12,00 / € 16,00
met grove mosterdmayonaise, reypenaer en pijnboompitten
- ⊗ Salade met gerookte eendenborst € 12,50 / € 16,50
met een vijgencompote en pecannoten
- ⊗ Komkommersalade € 12,75 / € 16,75
met loempia van geplukte Surinaamse kip
- ⊗ Salade ossenhaaspuntjes € 10,50 / € 14,50
- ⊗ Rundercarpaccio € 9,50 / € 13,50
met rypenaer en pestomayonaise
- ⊗ Salade van gerookte zalm € 14,50 / € 17,50
met citroenparels en rode ui
- ⊗ Salade van gebakken gamba's € 13,00 / € 16,00
met basilicum mayonaise
- ⊗ Polenta met geitenkaasmousse € 9,50 / € 13,50
en zongedroogde tomaat

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.
Voor eventuele vragen kunt u terecht bij onze bediening.



≈Voorgerechten≈

- ⊗ Soep van de dag € 4,75
- ⊗ Soto Ajam € 5,50
licht pittige oosterse kippensoep
- ⊗ Broodje met boter en aioli € 4,75
- ⊗ Salade gemarineerde lamsham € 12,00 / € 16,00
met grove mosterdmayonaise, reypenaer en pijnboompitten
- ⊗ Salade met gerookte eendenborst € 12,50 / € 16,50
met een vijgencompote en pecannoten
- ⊗ Komkommersalade € 12,75 / € 16,75
met loempia van geplukte Surinaamse kip
- ⊗ Salade ossenhaaspuntjes € 10,50 / € 14,50
- ⊗ Rundercarpaccio € 9,50 / € 13,50
met rypenaer en pestomayonaise
- ⊗ Salade van gerookte zalm € 14,50 / € 17,50
met citroenparels en rode ui
- ⊗ Salade van gebakken gamba's € 13,00 / € 16,00
met basilicum mayonaise
- ⊗ Polenta met geitenkaasmousse € 9,50 / € 13,50
en zongedroogde tomaat

(Het is ook mogelijk een groot voorgerecht als hoofgerecht te bestellen)



≈ Hoofdgerechten ≈

- | | |
|--|---------|
| ⊗ Gerilde ossenhaas | € 25,75 |
| ⊗ Kipburger
met avocado, bacon en cheddarkaas | € 14,25 |
| ⊗ Saté
met atjar en kroepoek | € 14,50 |
| ⊗ Pasta van de week | € 12,50 |
| ⊗ Vis van de dag | € 20,75 |
| ⊗ Vlees van de dag | € 20,75 |

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

≈ Nagerechten ≈

- | | |
|--|--------|
| ⊗ Coupe Veldzijde
(boerenjongens, advocaat, slagroom en vanille-ijs) | € 5,75 |
| ⊗ Rabarbertaartje
met kokosparfait en rabarber jam | € 7,50 |

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.
Voor eventuele vragen kunt u terecht bij onze bediening.



≈ *Speciale koffie* ≈

Irish Coffee
met Jameson whisky

€ 7,75

French Coffee
met Grand Marnier

€ 7,75

Spanish Coffee
met Tia Maria

€ 7,75

Italian Coffee
met Amaretto

€ 7,75

≈ *Wijnkaart* ≈

Witte Wijnen

Tarani Sauvignon Blanc – Languedoc, Frankrijk = HUISWIJN

Mooie wijn met een lichte, limoengele kleur. frisse tonen van citrus en exotisch fruit. De smaak is een goede balans tussen frisheid en kracht met een volle, levendige afdronk. Combineert goed met salades en lichte vis- en/ of kipgerechten.

Sarmientos de Tarapacà, Chardonnay – Central Valley, Chili = HUISWIJN

Volle en romige wijn, lichte tonen van vanille en caramel, zacht fruit op de achtergrond met een exotische geur. Frisheid, met een volle en rijpe smaak. Combineert goed met kip- en visgerechten en gerechten waarbij een romige saus wordt geserveerd.

Terre di Gioia, Pinot Bianco/Grigio – Veneto, Italië

Een wijn met een delicaat bouquet van rijpe appel, peer en geroosterde amandelen. Zacht en romig, met een klein bittertje in de afdronk. Een ideale begeleider van romige pasta en visgerechten. In het seizoen bij asperges, maar ook verrassend als aperitief.



Pfaffl, Grüner Veltliner Vom Haus – Weinviertel, Oostenrijk

Een fantastische sappige, droge witte wijn met een aangename frisheid, een klein prikkeltje maar zeker niet te zuur. In de neus een licht pepertje afgemaakt met mandarijnen en sinaasappels. Perfecte keuze bij lichte gerechten en salades.

Nius, Sauvignon Blanc/Verdejo - Spanje

Aromatische zachte en verfrissende wijn, vol fruit, verse kruiden, venkel en mint. Een heerlijke wijn die het goed doet bij de borrel, gebakken vis, kruidige gerechten, wit vlees en de Oriëntaalse keuken.

Sonnenstübchen, Riesling– Moezel, Duitsland

Levendige, sappige zoete wijn met een zachtfruitige afdronk. Een vriendelijke, ongecompliceerde wijn en...gewoon lekker!! Heerlijk bij vis- en kipgerechten.

Rode Wijnen

Tarapacà Sarmientos, Cabernet Sauvignon – Central Valley, Chili = HUISWIJN

Een soepele, fluweelzachte wijn vol rood fruit. Zwart fruit zoals kersen en bosbessen in combinatie met een zekere kruidigheid. Zachte, aangename tannines houden deze wijn goed in balans. Gaat prima samen met lichte gerechten maar ook zonder begeleider, drinkt deze wijn heerlijk weg.

Pfaffl, Zweigelt Vom Haus – Weinviertel, Oostenrijk

Zweigelt is de meest verbouwde druivensoort in Oostenrijk. Diep robijnrode wijn met een kersensmaak en iets spicy door een vleugje peper. Heerlijke, veelzijdige wijn. Lekker bij wit en rood vlees, pasta en milde, smeùge kazen.

Occhini, Sangiovese – Arrezzo, Italië

Mooie, intense rode wijn, met bouquet van rood fruit en bosvruchten. Combineert goed met rood vlees, wild en de oudere kaassoorten.

jeNius, Tempranillo/Graciano – Rioja, Spanje

Aantrekkelijke, robijnrode kleur. Gekonfijt rood fruit met lichte houttonen. De smaak is aromatisch, zacht en soepel met mooie rijpe tannines en een licht kruidige afdronk. Een wijn van geconcentreerd fruit, gerijpt op eikenhouten vaten. Lekker bij gebraden kip, vleesgerechten of pasta met een volle saus.



Rosé Wijn

Tarani Rosé, Gamay - Vin de Pays d'Oc, Frankrijk = HUISWIJN

Mooie, heldere, lichtrose rosé gemaakt van de Gamay druif.

Fris zoetje, licht van smaak maar met voldoende body en karakter door het rode fruit. Een rosé die niet alleen in de zomer lekker is !

Combineert goed bij visgerechten en bij lichte salades.

Mousserende Wijnen

Vigna Dogarina Sforzin Prosecco Frizzante – Veneto, Italië

Heerlijke frisse en fruitige bubbel uit de regio Veneto in Noord Italië. Helder, licht mousserend, perfect als aperitief.

Prosecco Liga Frizzante Rosato - Veneto, Italië

Sprankelende en lichtvoetige wijn van de Pinot Noir druif. Het rode fruit maakt deze wijn uitstekend geschikt als aperitief te drinken.

