

## ***Side plate***

brood en boter € 3,00

## ***Soep***

Broccolisoepp € 4,75

Huisgemaakte broccolisoepp gevuld met roosjes broccoli en een plakje mortadella.

Aspergesoepp € 4,75

Huisgemaakte aspergesoepp gevuld met asperges en reepjes achterham.

Alle soepen worden geserveerd met brood.

## ***Salades***

Lamssalade € 14,25

Een salade met lamspastrami, groene asperges, doperwten, cherrytomaatjes en een mint dressing.

Artisjoksalade € 13,50

Een salade met artisjokken, gebakken shii-take, pijnboompitten, gepocheerd ei en een truffeldressing.

Krabsalade € 14,75

Een salade met king-krab, geroosterde paprika, avocado, cherrytomaatjes, gekookt ei en een wasabimayonaise.

Kaassalade € 13,75

Een salade met gebakken halloumi kaas, cherrytomaatjes, pijnboompitten, kikkererwten en een balsamicodressing.

## **Plates**

**Original burger** € 10,50

Rundvleesburger op een hamburgerbol gearneerd met sla, tomaat, augurk en ui, geserveerd met frites.

**American burger** € 12,50

Rundvleesburger op een hamburgerbol gearneerd met sla, gebakken spek, ui, kaas en een gebakken eitje, geserveerd met frites.

**Kipsaté** € 12,50

Kipsaté geserveerd met frites, salade en kroepoek.

**Ossenhaas saté** € 16,75

Ossenhaas saté geserveerd met frites, salade en kroepoek.

**Spaghetti bolognese** € 11,50

Spaghetti met een bolognese-saus en parmezaanse kaas.

**Gevulde paprika** € 12,50

paprika gevuld met ratatouille gegratineerd met brie en geserveerd met chips van zoete aardappel.

**Conchiglie met garnalen** € 12,50

Pasta schelpjes met gebakken reuzengarnalen, rucola en een tomatensaus.

## **Hoofdgerechten**

### **Stoofpotje van vis**

**€ 17,50**

Stoofpotje van kabeljauw, zalm, zeewolf, en mosselen in een lichtgebonden cognac-kreeftensaus.

### **Lamszadel**

**€ 16,75**

Lamszadel met kruidenolie, kastanjechampignons, bospeen en rosevalaardappelen uit de oven.

### **Kalfslende**

**€ 18,50**

Gebakken kalfslende met gegrilde asperges en een saus van kalfsjus en port.

### **Ossenhaas**

**€ 19,75**

Gebakken schotse angus ossenhaas op een stampotje van raapstelen en een geroosterde knoflook vinaigrette.