

Lunchkaart

Dagelijks tussen 11.30 uur en 16.00 uur

Gebak

- Appelgebak met slagroom 2,75
- Lemon cheesecake 3,75
- Warme Brusselse wafel met cranberrycompote en slagroom (tot 12.00 uur) 4,25
- ½ Warme Brusselse wafel (als bovenstaand en tot 12.00 uur) 2,25

Borrelhapjes

- Cheese nacho's met tomatensalsa 4,00
- Bitterballen 'de Bourgondiër' (8st) 6,75
- 5 Ambachtelijke kroketjes van Wadden garnalen met Dijonmayonaise 7,75
- Gefrituurde Spaanse inktvisringen met aioli 8,00
- Fried potato dippers met chunky tomatensalsa 5,00

Rustique stokbrood

- Smeersels pesto, tomaten tapenade en truffelmayonaise 6,75
- Boquerones en vinagre in azijn gemarineerde ansjovisfilets met olijven, knoflook, paprika, platte peterselie en ui 7,00
- Rilette van boerderij eend met vijgencompote 9,50
- Huisgemaakte makreel paté met rode bietensalade 8,50

Belegde broodjes uit het vuistje (rustique meergranen)

- Black Angus roastbeef met pepermayonaise, rucola, augurk en ei 7,00
- Oude kaas 'Gronings roem' met boter, gekonfijte rode ui en rucola 6,00

Planken

- Ortiz Bonito del Norte 8,50
Blikje witte tonijn op olijfolie met aioli, olijven en brood.
- Ortiz sardientjes Antigua 8,50
Blikje sardientjes als bovenstaand!
- Charcuterie plank 11,50
Verschillende soorten ambachtelijk vleeswaar geserveerd met cornichons, olijven, tomatentapenade en twee soorten brood
- Paleta Jambón Ibérico (Pata negra) 50 gram 12,00 80 gram 18,00
Donkere ham van het Spaanse zwartpoot varken, met een nootachtige smaak. Geserveerd met een chutney van tomaat en ui, brood en boter

- Kaasplank 4 soorten 8,50 6 soorten 12,50
met noten, gedroogde zuidvruchten, vijgencompote en brood

- Antipastiplank Chef's Choice vanaf 2 pers 14,50 p.p.
Assortiment charcuterie, kaas, vis en smeersels met brood

Soep

- Pomodorisoepp - soep van gepureerde pomodori tomaten met pesto en brood 6,75

- Marlijn's vissoep- maaltijdsoep, goed gevuld met verschillende visfilets, gamba's, mosselen, Hollandse garnalen en zeekraal. Brood met rouille 13,75

Oesters Fines de Claires Oléron nr.3

Vanaf 3 stuks per stuk 2,50
Geserveerd met sjalotjesazijn, kruidenvinaigrette, brood en gezouten boter

Warme gerechtjes

- Kokkels 350 gr. 11,50
gestoofd in boter met knoflook, sjalot, lavas, koriander en een vleugje kerrie met brood en kruidenboter

- Red curry Prawns 13,50
Black Tiger gambastaartjes in rode curry met zoete paprika, bosui, koriander en Oosters platbrood

- Spaghetti con cardidi 14,50
Spaghetti met kokkels, knoflook, verse kruiden, zeekraal en prei

- Spaghetti a la puttanesca 13,50
Spaghetti met een saus van o.a. cherrytomaat, knoflook, artisjok, kappertjes, paprika, olijven, basilicum en platte peterselie. Geserveerd met rucola en geraspte oude Pecorino

- Lamscurry 12,00
Curry op basis van grof gemalen gehakt van Schiermonnikogers lamsvlees, courgette, zoete paprika, aubergine, Indiase kruiden en kokosroom, geserveerd met Oosters platbrood.

Fruits de mer Minimaal 1 dag van te voren reserveren!!

p.p. 3 oesters, ½ kreeft, kingcrab, langoustines, gamba's, coquilles, kokkels, mosselen en Hollandse garnalen vanaf 2 pers. 42,50 p.p.



Salades

- Griekse salade 12,50
Dodoni feta, rucola, tomaat, komkommer, rode ui, groene en zoete rode paprika, zwarte olijven, oregano en een dressing van blanke balsamico met olijfolie

- Warme geitenkaas salade 13,50
met honing gegratineerde geitenkaas, geserveerd op vruchten notenbrood en een salade met truffeldressing, druiven, noten en dadels

- Waddensalade klein 12,00 groot 18,50
Hollandse garnalen op een groene salade met o.a. asperges, kleine tomaatjes, ei en limoendressing

- Roastbeef salad (koud) klein 9,00 groot 13,50
Plakjes rosé gebraden dunne lende van Noord Amerikaans Black Angus a la minute gemarineerd met gember-yuzudressing op een salade met asperges, rode ui, milde rode pepertjes, bieslook en komkommer

Kindermenu's

- Poffertjes met poedersuiker 5,00
- Zak frites met fritessaus en ketchup 3,50
- Kindermenu frites
Frites met appelmoes en naar keuze bitterballen, kip nuggets, kaassoufflé of vissticks 8,00
- Spaghetti bolognese (tomaten-gehaktsaus) en geraspte Pecorino 8,00
- Frites karaage kipdijvlees in een krokant Japans tempurabeslag met frites en appelmoes 9,50

Desserts

- Griekse yoghurt met honing, kletskoppen en walnoten 5,75
- Lemond curd yoghurt (Grieks) dikke yoghurt, lemon curd, amandelcrumble en frambozencoulis 6,75
- Waddenijs boerenroomijs, cranberries en chocolade crumble 6,50
- Coupe aardbeien verse aardbeien met aardbeisorbet en slagroom 7,50
- Copa nata con nueces vanille roomijs met gekarameliseerde walnoten van het Spaanse huis Menorquina 5,75
- Tartufo limoncello ijstaartje van citroen en meringue gevuld met limoncello geserveerd met vanille crème en frambozensus 5,00

Café royale vanaf 16.00 uur

Koffie naar keuze, geserveerd met Tia Maria shot, pandan spekkoeke, chocola, nougat en Belgische chocolade ijs 10,00