

Nieuwjaars menu

Voorgerechten

Herten Carpaccio

Dungesneden hertenbiefstuk met rucola, zontomaat en truffelmayonaise

À la carte € 15,75

of

Tartaar van Gerookte Zalm

Fijn gesneden en gemarineerde tartaar van gerookte zalm met crème van dille

À la carte € 15,75

of

Knolseldersoep

Romige soep van knolselderij met garnituur van groene asperge en gerookte paling snippers

À la carte € 9,75

Hoofdgerechten

Schelvisfilet

Gebakken schelvisfilet met een saus van grijze garnaal en bieslook

À la carte € 27,75

of

Surf & Turf

Gegrilde Hereford kogelbiefstuk met scampi en Stroganoffsaus

À la carte € 27,75

Nagerecht

Stroopwafel Deluxe

Stroopwafel, caramelfudge-roomijs, orange curd en rood fruit

À la carte € 8,75

Dame Noire



Chocolade roomijs met huisbereide witte chocolade saus

À la carte € 8,75

€ 45,-

Lunch tot 17.00 uur

Soepen geserveerd met brood en kruidenboter

Tomatensoep

€ 7,00

Verse tomatensoep met room en bruin brood

Vissoep

€ 9,50

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

Uitsmijters 2 eieren, met salade garnituur

Boerenham & Goudse kaas

€ 9,75

v/d Chef meegebakken ham en gesmolten kaas on top

€ 9,75

Gerookte zalm

€ 10,75

Djeedse Stuu!

Speltbrood, runder carpaccio, balsamico stroop en oude kaas

€ 10,75

Speltbrood, ambachtelijk gerookte zalm en dille crème

€ 12,75

Speltbrood, Hollandse grijze garnalen en cocktailsaus

€ 14,75

Croques 2 stuks, met salade garnituur

Croque Monsieur

-de originele toast met ham en kaas-

€ 9,50

Croque Madam

-met gebakken spiegeleitje on top-

€ 10,50

Croque Hawaiï

-met gebakken verse ananas-

€ 10,50

LUNCHTIME !



Lunch

geheel de dag te verkrijgen

Kroketten

geserveerd met salade garnituur

Kaas kroketten ambachtelijk bereid

2 st.

Rundvlees kroketten ambachtelijk bereid

2 st.

Garnalen kroketten ambachtelijk bereid

2 st.



€ 14,50

€ 14,50

€ 16,75

Salades

Salade met warme gegrilde kip en kerriemayonaise

€ 15,25

Salade ambachtelijk gerookte zalm met dille mayonaise

€ 16,75

Salade met Hollandse grijze garnalen en cocktailsaus

€ 18,50

Kleine gerechten

Vitello Tonnato

€ 15,75

Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat

Runder Carpaccio

€ 15,75

met balsamico stroop, pijnboompit, rucola en oude kaas

Duo gerookte zalm

€ 15,75

Op 2 wijze gerookte zalm, rucola, rode ui, dille crème

Proeverij Vis

€ 16,75

Ambachtelijk gerookte zalm, Hollandse grijze garnalen & scampi-look kroketje

Scampi in de Look

€ 17,50

Gegaard in lookboter

Scampi v/d Chef

€ 17,50

in een romige saus van tomaat met champignons

Spaghetti

€ 15,75

Met huisbereide Bolognese saus en geraspte emmentaler kaas

Vlaamse Stoof

€ 17,50

Huisbereide stoof van rundvlees en Westmalle dubbel, verse friet en salade

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse friet of brood naar keuze

Tearoom tot 17.00 uur

Appelgebak

Warm Appelgebak	€ 4,75
Warm Appelgebak met slagroom	€ 6,00
Warm Appelgebak met ijs	€ 6,25
Warm Appelgebak met ijs en slagroom	€ 7,50

Appelbeignets 5stuks

Appelbeignets met suiker	€ 7,25
Appelbeignets met slagroom	€ 8,50
Appelbeignets met ijs	€ 8,75
Appelbeignets met ijs en slagroom	€ 10,00

Poffertjes

Poffertjes met boter en suiker	€ 4,75
Poffertjes met slagroom	€ 6,00
Poffertjes met ijs	€ 6,25
Poffertjes met ijs en slagroom	€ 7,50

Pannenkoeken

Pannenkoek met boter suiker	€ 4,25
Pannenkoek met jam uit de streek	€ 4,50
Pannenkoek met slagroom	€ 5,50
Pannenkoek met ijs	€ 5,75
Pannenkoek met ijs en slagroom	€ 7,00

Supplement

Warme chocoladesaus	€ 1,75
Verse aardbeien <small>seizoen</small>	€ 3,50

Voorgerechten

Soepen

Tomatensoep

Verse tomatensoep met room en bruin brood € 7,00

Vissoep

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas € 9,50

Koude voorgerechten

Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsgebraad met rucola, zongedroogde tomaat pijnboompit en tonijn-mayonaise € 15,75

Carpaccio

Iers rundvlees met balsamico stroop, pijnboompit, rucola en oude geitenkaas € 15,75

Gerookte Rib-Eye

Dun gesneden gerookte Rib-Eye met truffelmayonaise, amandelschaafsel, zontomaat en rucola € 15,75

Proeverij Vis

Ambachtelijk gerookte zalm, Hollandse grijze garnalen & scampi-look kroketje € 16,75

Duo gerookte zalm

Op 2 wijze gerookte zalm, rucola, rode ui, dille crème € 15,75

Garnalen Cocktail

Grijze garnalen met cocktailsaus, frisse salade, rode ui en pijnboompit € 16,75

Warme voorgerechten

Kaas Kroketten

Ambachtelijk bereid met Comté, beleggen Hollandse kaas en Emmentaler € 14,50

Scampi kroketten

Ambachtelijk bereid, gevuld met een romige ragout van scampi en look € 14,75

Garnalen Kroketten

Ambachtelijk bereid met een rode salpicon van garnalendoppen gevuld met grijze garnalen € 16,75

Scampi in de Look

Gegaard in lookboter € 17,50

Scampi van de Chef

In een romige saus van tomaat met champignons € 17,50

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & kruidenboter

Visgerechten

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met huisbereide tartaarsaus € 24,75

Scampi Look

scampi in lookboter gegaard € 27,00

Vis uit de oven

Kabeljauw, roodbaars en schelvisfilet, lichte saffraan saus, prei & aardappel puree € 26,75

Zeetong

2 stuks gebakken in boeren roomboter met huisbereide tartaarsaus € 31,50

Vleesgerechten

Kogelbiefstuk -Hereford-

Gegrilde biefstuk van de bovenbil ±250 gram € 25,00

Kalfs Rib-Eye

Gegrild stuk gras kalf, rosé van kleur, net onder de rib met vet dooraderd ±300 gram € 28,50

Tournedos -Black Angus-

Gegrilde biefstuk van de ossenhaas ±200 gram € 33,50

Brasvar Ribroast

Gegrild ribstuk van het Brasvar varken ±350 gram € 25,00

duurzaam & antibiotica vrij gekweekt brasvarken uit de streek (Nevele)



Sauzen & Supplementen

Kruidenboter € 2,00 Peppersaus € 3,25

Chimichurri -koude saus van groene kruiden, look & ui- € 2,00 Champignon-roomsaus € 3,50

Béarnaise -à la minute bereid- € 4,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites, salade & mayonaise

Vegetarisch

Indiase Curry Kroketter *3 stuks*

Maaltijd salade met kroketter van rode linzen & Indiase curry kruiden € 19,75

Kaas Kroketter *3 stuks*

Ambachtelijk bereid met Comté, belegen Hollandse kaas en Emmentaler € 19.50

Thai Green Curry

Milde curry van citroengras, laos en koriander geserveerd met jasmijnrijst € 20,75

Kids Menu

Kids Tomatensoep

Klein tomaten-crème soepje, brood en boter € 4.75

Frikandel

met vers friet, salade en appelmoes € 7,75

Vleeskroket

met vers friet, salade en appelmoes € 7,75

Kipnuggets

met vers friet, salade en appelmoes € 7,75

Vissticks

met vers friet, salade en appelmoes € 7,75

Kibbeling

met vers friet, salade en appelmoes € 10,00

Spaghetti Bolognaise

Cappellini met huisbereide Bolognaise saus en gemalen kaas € 10,00

Schnitzel

Gefrituurde varkensschnitzel met vers friet, salade en appelmoes € 12,00

Dessert

Dame Blanche

Vanille roomijs met huisbereide Callebaut chocolade saus € 8,75

Bresilienne

Vanille roomijs met karamelsaus en nootjes € 8,75

Pastel de nata

Portugees custard-taartje met rood fruit en maple-walnootijs € 8,75

Chocolade mousse

Huisbereide mousse van Callebaut chocolade € 8,75

Crème Brûlée

Huisbereide crème brûlée van sinaasappel met rood fruit € 8,25

Chocolade moelleux

Huisbereid warm taartje van chocolade met vanille roomijs en rood fruit € 9,75

Koffie Deluxe

Koffie met verschillende lekkernijen €10,50

Kinderijsje

een bol vanille roomijs met slagroom en rood fruit € 6,00

Digestieven

Amaretto	€ 6,00
Amaretto Velvet	€ 6,00
Baileys	€ 5,00
Tia Maria	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Licor 43	€ 6,00
Licor 43 Orochata	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,50
Cointreau	€ 6,00

Calvados

Calvados Busnel Trois Lys	€ 6,00
Calvados Busnel V.S.O.P	€ 8,00

Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	€ 7,50
Rémy Martin 1738 Accord Royal	€ 11,50

Whisk(e)y

Jameson	€ 5,50
VAT69	€ 5,50
Jack Daniels Old No.7	€ 6,50
Chivas Regal 12 years	€ 7,00
Glenfiddich 12 years single malt	€ 9,50