

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

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

€ 10,75

v/d Chef meegebakken ham en gesmolten kaas on top

€ 10,75

Gerookte zalm

€ 12,75

Djeedse Stuu!n!

Speltbrood, runder carpaccio, balsamico stroop en oude kaas

€ 11,75

Speltbrood, ambachtelijk gerookte zalm en dille crème

€ 14,75

Speltbrood, Hollandse grijze garnalen en cocktailsaus

€ 16,75

Croques 2 stuks, met salade garnituur

Croque Monsieur

-de originele toast met ham en kaas-

€ 9,75

Croque Madam

-met gebakken spiegeleitje on top-

€ 11,75

Croque Zalm

-met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola-

€ 12,75

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.



€ 15,00

€ 14,75

€ 17,50

Salades

Salade met warme gegrilde kip en kerriemayonaise

€ 16,25

Salade ambachtelijk gerookte zalm met dille mayonaise

€ 17,75

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

€ 16,75

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

Proeverij Vis

€ 17,75

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

Scampi in de Look

€ 17,75

Gegaard in lookboter

Scampi v/d Chef

€ 17,75

in een romige saus van tomaat met champignons

Spaghetti

€ 15,75

Met huisbereide Bolognaise 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

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 € 17,75

Duo gerookte zalm

Op 2 wijze gerookte zalm, rucola, rode ui, dille crème € 16,75

Garnalen Cocktail

Grijze garnalen met cocktailsaus, frisse salade, rode ui en pijnboompit € 17,75

Warme voorgerechten

Kaas Kroketter

Ambachtelijk bereid met Comté, beleggen Hollandse kaas en Emmentaler € 15,00

Scampi kroketter

Ambachtelijk bereid, gevuld met een romige ragout van scampi en look € 15,00

Garnalen Kroketter

Ambachtelijk bereid met een rode salpicon van garnalendoppen gevuld met grijze garnalen € 17,50

Scampi in de Look

Gegaard in lookboter € 17,75

Scampi van de Chef

In een romige saus van tomaat met champignons € 17,75

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & kruidenboter

Visgerechten

Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met huisbereide tartaarsaus € 25,75

Scampi Look

scampi in lookboter gegaard € 27,75

Vis uit de oven

Kabeljauw, roodbaars en schelvisfilet, lichte saffraan saus, prei & aardappel puree € 28,50

Zeetong

2 stuks gebakken in boeren roomboter met huisbereide tartaarsaus € 32,75

Vleesgerechten

Kogelbiefstuk -Hereford-

Gegrilde biefstuk van de bovenbil ± 250 gram € 25,75

Kalfs Rib-Eye

Gegrild stuk gras kalf, rosé van kleur, net onder de rib met vet dooraderd ± 300 gram € 29,75

Tournedos -Black Angus-

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

Brasvar Ribroast

Gegrild ribstuk van het Brasvar varken ± 350 gram € 26,75

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



Sauzen & Supplementen

Kruidenboter € 2,00 Peppersaus € 3,50

Chimichurri -koude saus van groene kruiden, look & ui- € 2,00 Champignon-roomsaus € 3,75

Béarnaise -à la minute bereid- € 4,25

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

Vegetarisch

Indiase Curry Krokette*n* 3 stuks

Maaltijd salade met krokette*n* van rode linzen & Indiase curry kruiden € 19,75

Kaas Krokette*n* 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

Kids Tomatensoep

Klein tomaten-crème soepje, brood en boter € 4.75

Frikandel

met vers friet, salade en appelmoes € 8,75

Vleeskroket

met vers friet, salade en appelmoes € 8,75

Kipnuggets

met vers friet, salade en appelmoes € 8,75

Kibbeling

met vers friet, salade en appelmoes € 11,75

Spaghetti Bolognaise

Cappellini met huisbereide Bolognaise saus en gemalen kaas € 11,75

Kinderijsje

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

Dessert

Dame Blanche

Vanille roomijs met huisbereide Callebaut chocolade saus € 9,75

Bresilienne

Vanille roomijs met karamelsaus en nootjes € 9,75

Pastel de nata

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

Chocolade mousse

Huisbereide mousse van Callebaut chocolade € 9,75

Crème Brûlée

Huisbereide crème brûlée van sinaasappel met rood fruit € 8,75

Chocolade moelleux

Huisbereid warm taartje van chocolade met vanille roomijs en rood fruit €10,75

Koffie Deluxe

Koffie met verschillende lekkernijen €10,50

Espresso Martini

After Dinner Cocktail -Wodka, crème de café, espresso- € 7,75

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