

# WAT VOORAF GAAT...

## **Als eerste 5,75**

Waldkorfbol met kruidenboter en aioli

## **Zo rood als een kreeft 5,75**

Vegetarische tomatenroomsoep met pesto en kaas

## **Getsiekerrrie 6,50**

Kokos-kerrierroomsoep met gamba's, paprika en brood & boter

## **Wisselvallig...**

Soep van de chef... zie onze muur-rol

## **In rook op gaan 11,50**

Duo van gerookte haring en gebakken gamba's met little gem en appel

## **Hoi pipeloi 8,95**

Kleine salade van gerookte kip, spinazie, taugé, paprika en sesamzaad met hoi-sindressing

## **Knorrepot 11,00**

Romige terrine van Gaasterlands kruidenvarken met rode uiencompote, sla en een crème van geroosterde uien

## **Met èn gèle saus 9,50**

Mini visburger met augurk, tomaat, little gem, zeekraal en saffraanmayonaise

## **Een koekje van eigen deeg 8,50**

Kruidenflensje met mozzarella, tomaat, rode ui en basilicumpesto uit de oven met daarbij een kleine salade

## **All you need is love 9,50**

Salade van truffel en magenta love aardappeltjes met feta, kruidensla en zoete aardappelchips

## **EN WAT DAARNA KOMT...**

Alle onderstaande gerechten worden geserveerd met friet, groenten, salade en mayonaise

### **Diamonds are forever 22,95**

Biefstuk van diamanthaas met champignons, ui, spek en jus de veau

### **Voor spek en bonen 19,50**

Krokant babi-spek met egg noodles en oosterse groenten

### **Pork-no-ribs 19,50**

Spareribs zonder bot van de Big Green Egg met zoete aardappelchips

### **Piep zei de muis ... 21,50**

Zachte kalfsmuis van de BGE met een puree van Parmezaanse kaas & gepofte bloemkool, een koekje van oude kaas en kalfsjus

### **Smoorverliefd 19,50**

Smoor djawa met haricots verts en een puree van gepofte zoete aardappel

### **Costa del Sol 18,50**

Kip Marbella met olijven, zwarte pruimen en kappertjes

### **Track en trace 19,50**

Zalmpakketje met fijne groenten, kerrie en dille-knoflookboter

### **Baars boven baars 19,75**

Gebakken doradefilets met een tartaar van peen, saus van courgette en een krokantje van parmaham

### **Moet je die auber sien 18,00**

Huisgemaakte maiscookies met rookkaas, gegrilde aubergine, tomaten-basilicumsaus en verse basilicum

### **Pico bello 18,00**

Gerookte portobello met hüttenkäse, komkommer en balsamicostroop

### **Voor de V.I.P.'s 12,50**

zie het 3-gangen kindermenu achterin

## **ALS HET NOG PAST...**

### **Triple chocolate 7,50**

Chocolade-fudgetaartje met witte chocoladecrumble, bloedsinaasappelroomijs en een saus van melkchocolade

### **Niet te pruimen 7,00**

Agen pruimencake met amandelspijs, citroenmarmelade, mascarpone en ahornsiroop

### **Even bij stilstaan 6,75**

Parfait van Frangelico met hazelnootcrumble, kletskep en chocoladelepel

### **Com niet uit pote 7,00**

Tartelet gevuld met gele room, compote van witte druiven en jumbo rozijnen met een huisgemaakt oublietkoekje

### **Pasti er nog in 7,00**

Cake en een zoete crème van pastinaak met pistacheroomijs en gesuikerd amandelschaafsel

### **Drie in één 7,50**

Koffie of thee met gebak uit de vitrine en een kleintje likeur naar keuze

### **Zeg tjiesss ;) 11,50**

Kaasplankje met een klein glaasje Pedro Ximénez, chutney en een stukje notenbrood

## **VOOR DE KLEINTJES** 3-gangen keuzemenu **12,50**

### **VOOR...**

#### **Lekker vers**

Tomatensoep... wel een kleintje

#### **Komkommer en kwel**

Komkommer repen met tommies, mozzarella, zeezout en dressing

#### **Favoriet van ons**

Twee bitterballen met mayo

### **HOOFD...**

#### **Je vingers bij aflikken**

Vleesvingers met tommies, friet en mayo

#### **Toren van pizza**

Bruschetta-pizza met kaas, tomaat en ham

#### **Lekker chickie**

Gepaneerde kipschnitzel met tommies en een paar lekkere dikke... frieten

### **NA...**

#### **olé**

Churros met kaneelsuiker

#### **Kaboem**

Raketje