

Voorgerechten vlees

Parade d'Ouwe Leeuw

Diverse kleine voorgerechten van vis en vlees, samengesteld door de chef 19.5

Geitenkaas spek

Salade | vleugje honing 15

Vitello tonato

Dun gesneden kalfsvlees | tonijnsaus | kappertjes 16

Carpaccio van ossenhaas

Parmezaan | pijnboompitjes | rucola | truffelmayonaise 16

Kikkerbiljetjes

Gebakken in knoflookboter | brood 17.5

Kalfszwezerik

Krokant gebakken met Madeira saus | brood 18

Tomatensoep

Gehaktballetjes | prei 8.5

Voorgerechten vis

Palet Hoogerheide

Gerookte zalm | gerookte paling | Hollandse garnalen | cocktailsaus 18.5

Tonijn & Coquille

Carpaccio van tonijn | chuka wakame | wasabi-mayonaise | sesam 18

Scampi's Thaise curry

Black Tiger | kokosmelk | koriander | appeltjes | papadum 17

Gamba's al ajillo

Gamba's op Spaanse wijze in knoflookolie | brood 17

Kreeftenbisque

Romige soep | stukjes kreeft | vleugje cognac 13.5

Voorgerechten vegetarisch

Salade halloumi

Gegrilde halloumi | mesclun sla | tomaat | paprika | citroendressing 13.5

Portobello carpaccio

Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes 13.5

Geroosterde paprikasoep

Ras el Hanout | geroosterde paprika | verse munt | citroen rasp 9.5

Hoofdgerechten vlees

Onze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en verse friet

Mixed grill

Biefstukje | varkenshaasmedaillon | kangoeroe | sparerib 28

Rib-eye

Gegrild op lavasteengrill | 300 gram | chimichurri 30.5

Kogelbiefstuk

Pesto | knoflook | pecorino | pijnboompitjes | rucola 28

Kangoeroe

Gemarineerd op Oosterse wijze | gegrild 25

Bavette

Schots Aberdeen Angus | gegrild | pepersaus 29

Ossenhaaspuntjes

Op Thaise wijze gemarineerd | gewokt | ananas | rijst 30

Tournedos

Met stroganoff- of pepersaus | 200 gram 33.5

Kalfszwezerik & sukade

Duo van kalfszwezerik en -sukade | serranoham | shiitakejus 30

Italiaans stoofvlees

Gegaard met salie | jeneverbessen | knoflook 24

Spareribs

Classic, of gemarineerd in de smaken sweet-honey, hot of BBQ 26.5

Kipsaté

Huisgemarineerde kipfilet | atjar | kroepoek 22.5

Côte à l'os

Uit Ierland | gegrild | knoflookboter | 500 gram 38

Als u allergieën of voedselintoleranties heeft, vraag naar onze allergenen kaart. Wij informeren u graag over de ingrediënten van onze gerechten en nemen indien mogelijk speciale wensen in acht.

Hoofdgerechten vis/vegetarisch

Onze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en verse friet

Gamba's à la plancha

Gemarineerde wilde gamba's | gegrild | zeezout | ongepeld 28.5

Gamba's op Oosterse wijze

Zoet | licht pikant | rijst | gepeld 29.5

Scampi's Pernod

Groene peper | knoflook | Venkel | lente-ui | pappardelle 29.5

Kabeljauw Italiano

Pesto | tomaat | olijven | kappertjes | Parmezaan | pasta 27.5

Visschotel

Dorade | zalm | kabeljauw | wilde gamba's | kreeftensaus 28.5

Zalm beurre blanc

Tomaat | knoflook | basilicum | pappardelle | beurre blanc 27.5

Pasta pesto Vega

Dagverse groenten | pesto | Parmezaan 19.5

Ravioli in Parmezaan-roomsaus Vega

Ravioli gevuld met champignon | pijnboompitjes | Parmezaan
21.5

Gegrilde courgette Vega

Romige saus | knoflook | granaatappel | geroosterde tuinboon | za'atar kruiden
19

Kindergerechten

Kinderbordjes worden geserveerd met friet, mayonaise, appelmoes en een slaatje

Pannenkoek

Keuze uit naturel, appel of spek 7.5

Frikandel, kroket of kipnuggets

8

Spareribs

Keuze uit de smaken sweet-honey, hot of BBQ 9.5

Biefstuk of kabeljauw

9.5

Desserts

Proeverij	
Diverse desserts samengesteld door de chef	12.5
Kaasplateau	
Vijf verrassende kazen uit heel Europa	14
Dame blanche	
3 bollen vanille-ijs warme Callebaut chocoladesaus	9.5
Amarena Speciale	
Stracciatella ijs amarena kersen ijs amarena kersen slagroom	9.5
Parfait	
Witte chocolade bastogne Butterscotch karamel Italiaans schuim	10.5
Crème brûlée	
Vanille custard gekarameliseerde suiker	10.5
Koffie compleet	
Nespresso zoete lekkernijen Butterscotch likeurtje	11.5
Choco fantasy	
Witte en donkere chocolademousse stracciatella karamelsaus	10.5
Lemon meringue pie	
Citroenijs lemon curd meringue honingraat	10.5
Kinderijsje	
Vanille-ijs, klaar om versierd te worden!	6.5