

Voorgerechten vlees

Parade d'Ouwe Leeuw

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

Vitello tonato

Dun gesneden kalfsvlees | tonijnsaus | kappertjes 16.5

Carpaccio van ossenhaas

Parmezaan | pijnboompitjes | rucola | truffelmayonaise 16.5

Kikkerbiljetjes

Gebakken in knoflookboter | brood 18

Kalfszwezerik

Krokant gebakken met Madeira saus | brood 19

Tomatensoep

Gehaktballetjes | prei 9

Salade geitenkaas met spek

Omweekeld met spek | salade | vleugje honing | papadum 15.5

Voorgerechten vis

Palet Hoogerheide

Gerookte zalm | gerookte paling | Hollandse garnalen | cocktailsaus 18.5

Tonijn & Coquille

Carpaccio van tonijn | chuka wakame | wasabi-mayonaise | sesam 18.5

Scampi's Thaise curry

Black Tiger | kokosmelk | koriander | appeltjes | papadum 17.5

Gamba's al ajillo

Gamba's op Spaanse wijze in knoflookolie | brood 17.5

Scampi's in knoflook roomsaus

Black Tiger | knoflook | chili | brood | licht pikant 17.5

Kreeftenbisque

Romige soep | stukjes kreeft | vleugje cognac 13.5

Voorgerechten vegetarisch

Salade halloumi

Gegrilde halloumi | mesclun sla | tomaat | paprika | citroendressing 14.5

Portobello carpaccio

Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes 14.5

Geroosterde paprikasoep

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

Hoofdgerechten vlees

Onze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en verse friet

Biefstuk Italiano

Schots Black Angus | pesto | knoflook | pecorino | rucola 29

Surf & Turf

Runderhaas | wilde gamba's | kreeftenjus | knoflook 31.5

Mixed grill

Biefstukje | varkenshaasmedaillon | kangoeroe | lamskotelet 30

Rib-eye

Zuid-Amerikaans | gegrild | 300 gram | chimichurri 31.5

Bavette

Schots Aberdeen Angus | gegrild | pepersaus 29.5

Ossenhaaspuntjes

Op Thaise wijze gemarineerd | gewokt | ananas | rijst 30.5

Italiaans stoofvlees

Gegaard met salie | jeneverbessen | knoflook 25

Tournedos

Zuid-Amerikaans | stroganoff- of pepersaus | 200 gram 34

Lamskoteletjes

Gegrild | rode portsaus | knoflook | tijm 34

Spareribs

Classic, of gemarineerd in de smaken sweet-honey, hot of BBQ 27

Kipsaté

Huisgemarineerde kipfilet | atjar | kroepoek 23.5

Côte à l'os

Uit Ierland | gegrild | knoflookboter | 500 gram 39

Als u allergieën of voedselintoleranties heeft, vraag naar de mogelijkheden. 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

Zwaardvis

Gegrilde zwaardvissteak | risotto | venkel | paksoi | salsa verde 29.5

Gamba's à la plancha

Gemarineerde wilde gamba's | gegrild | zeezout | ongepeld 29

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 28

Visschotel

Dorade | zalm | kabeljauw | wilde gamba's | kreeftensaus 29.5

Zalm beurre blanc

Tomaat | knoflook | basilicum | pappardelle | beurre blanc 28

Pasta pesto **Vega**

Dagverse groenten | pesto | Parmezaan 20.5

Ravioli in Parmezaan-roomsaus **Vega**

Ravioli gevuld met champignon | pijnboompitjes | Parmezaan 22.5

Gegrilde courgette **Vega**

Romige saus | knoflook | granaatappel | geroosterde tuinboon | za'atar kruiden 20

Kindergerechten

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

Pannenkoek

Keuze uit naturel, appel of spek 8

Spareribs

Keuze uit de smaken sweet-honey, hot of BBQ 10

Frikandel, kroket of kipnuggets

8.5

Biefstuk

10

Kabeljauw

10

Specialiteit van het huis: **Traditioneel Balkan Menu***

Voorgerecht

Balkanska plata – Balkan Plateau

Diverse kleine authentieke gerechten van de Balkan streek
Suho Meso (gerookte Ribeye) | Ajvar (gegrilde paprika tapenade | Sudžuk (gerookte worst) | Halloumi (gegrilde kaas) | Ćevapčići (gegrilde kruidige worstjes) | Aioli | Olijven | Grillbrood | Šljivovica (apertiefje van gedistilleerde pruim, wel een beetje sterk!)

Hoofdgerecht

Jagnjeća plečka iz rerne – Gegaarde Lamsbout uit de oven 600gr p.p.

Bereid op traditionele wijze vanuit de Balkan. Langzaam gegaard in de oven met knoflook, tijm, roseval aardappelen, ui, jus, geserveerd met šopska salade. (Traditionele frisse salade met tomaat, komkommer, paprika, ui en geraspte witte kaas)

Nagerecht

Baklava sa orasima – Baklava met walnoten

Traditionele Bosnische Baklava met walnoot, pistache vanille ijs, crème anglaise en slagroom

*) i.v.m. de lange bereidingstijd alleen op bestelling mogelijk (enkele dagen vooraf is voldoende)
vanaf 2 personen / prijs op aanvraag

Desserts

Proeverij

Diverse desserts samengesteld door de chef 12.5

Kaasplateau

Een selectie 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 11.5

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 11.5

Kinderijsje

Vanille-ijs, klaar om versierd te worden! 7