

Voorgerechten vlees

Parade d'Ouwe Leeuw

Diverse kleine voorgerechten van vis en vlees, samengesteld door de chef 20

Vitello tonato

Dun gesneden kalfsvlees | tonijnsaus | kappertjes 17

Carpaccio van ossenhaas

Parmezaan | pijnboompitjes | rucola | truffelmayonaise 17

Kikkerbiljetjes

Gebakken in knoflookboter | brood 18.5

Kalfszwezerik

Krokant gebakken met Madeira saus | brood 19.5

Tomatensoep

Gehaktballetjes | prei 9

Salade geitenkaas met spek

Omweekeld met spek | salade | vleugje honing | papadum 16

Voorgerechten vis

Palet Hoogerheide

Geroekte zalm | gerookte paling | Hollandse garnalen | cocktailsaus 19

Tonijn & Coquille

Carpaccio van tonijn | chuka wakame | wasabi-mayonaise | sesam 19

Scampi's & Ossenhaas Thaise curry

Thaise curry | Soja | papadum | glasmie | sesam | 18.5

Gamba's al ajillo

Gamba's op Spaanse wijze in knoflookolie | brood 18

Scampi's in knoflook roomsaus

Black Tiger | knoflook | chili | brood | licht pikant 18

Kreeftenbisque

Romige soep | stukjes kreeft | vleugje cognac 14

Thaise rode curry soep

Pikante soep | gamba's | shiitake | lente ui 12

Voorgerechten vegetarisch

Salade geitenkaas met wonton

Omweekeld in wontonvellen | mesclune | chilisaus | sesam | 15

Portobello carpaccio

Truffelmayonaise | rucola | pijnboompitjes 15

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 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 32

Mixed grill

Biefstukje | varkenshaasmedaillon | kangoeroe | lamskotelet 31

Rib-eye

Zuid-Amerikaans | gegrild | 300 gram | chimichurri 32.5

Bavette

Schots Aberdeen Angus | gegrild | pepersaus 29.5

Kalfszwezerik & Sukade

Zacht gegaard sukadevlees | krokant gebakken zwezerik | Shiitakejus 32.5

Ossenhaaspuntjes

Op Thaise wijze gemarineerd | gewokt | ananas | rijst 31

Italiaans stoofvlees

Gegaard met salie | jeneverbessen | knoflook 25.5

Tournedos

Zuid-Amerikaans | stroganoff- of pepersaus | 200 gram 34.5

Lamskoteletjes

Gegrild | rode portsaus | knoflook | tijm 34.5

Spareribs

Classic, of gemarineerd in de smaken sweet-honey, hot of BBQ 27.5

Kipsaté

Huisgemarineerde kipfilet | atjar | kroepoek 24

Côte à l'os

Uit Ierland | gegrild | knoflookboter | 500 gram 39.5

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 29.5

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 28.5

Visschotel

Dorade | zalm | kabeljauw | wilde gamba's | kreeftensaus 30

Zalm beurre blanc

Tomaat | knoflook | basilicum | pappardelle | beurre blanc 28.5

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 20.5

Kindergerechten

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

Pannenkoek

Keuze uit naturel, appel of spek 8.5

Spareribs

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

Frikandel, kroket of kipnuggets

9

Biefstuk

10

Kabeljauw

10

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.

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 plećka 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

OF

Palačinka sa čokoladom i orasima (palatschinke met chocolade en walnoten)

Pannenkoek met warme Callebaut chocoladesaus, walnoot en vanilleijs

*) 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 13

Kaasplateau

Een selectie verrassende kazen uit heel Europa 14.5

Dame blanche

3 bollen vanille-ijs | warme Callebaut chocoladesaus 10

Amarena Speciale

Stracciatella ijs | amarena kersen ijs | amarena kersen | slagroom 10

Parfait

Witte chocolade | Bastogne | Butterscotch | karamel | Italiaans schuim 11.5

Crème brûlée

Vanille custard | gekarameliseerde suiker 11

Koffie compleet

Nespresso | zoete lekkernijen | Butterscotch likeurtje 12

Choco fantasy

Witte en donkere chocolademousse | stracciatella | karamelsaus 10.5

Lemon meringue pie

Citroenijs | lemon curd | meringue | honingraat 12

Kinderijsje

Vanille-ijs, klaar om versierd te worden! 7.5

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.