

V

Voorgerechten

- V** Komt voor de bakker € 3,25 p.p.
breekbrood met kruidenboter, aioli en zeezout
- Carpaccio € 10,50
met limoenmayonaise, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Visproeverij € 11,50
van makreel gerookte zalm en een klein vissoepje
- Gerookte hertenham € 9,50
met vijgenjam en zilveruitjes
- V** Gegratineerde champignons € 9,75
in kruidenboter met spekjes, ui en geraspte kaas, ook vegetarisch te bestellen

Soepen

- V** Boerentomatensoep € 5,00
- Kreeftenbisque € 7,50
geserveerd met rouille en crostini's
- V** Franse uiensoep € 6,50
gegratineerd met kaas

Kinderkaart

Voor onze kleine piraten hebben wij een schatkaart met vele lekkere gerechten.

V = Vegetarisch

V

Hoofdgerechten

Geheim van Bergen aan Zee € 21,50
verschillende vissoorten en zeekraal gestoofd in kreeftensaus, geserveerd in een pannetje met rijst of aardappelgarnituur

Ladysteak € 15,50
*100 gram ossenhaas met stroganoffsaus of gebakken champignons
dubbele Ladysteak (200 gram) + € 10,00*

V Kussentjes om op weg te dromen € 17,50
ravioli gevuld met champignons met truffelroomsaus en een groene salade

Grootmoeders Kalfslever € 19,50
met krokant buikspek en gebakken ui

Beschonken zeeman € 22,50
In de oven gegaarde zeewolffilet met een Calvados-roomsaus

Van de boerderij € 19,50
varkenshaas gevuld met roombrie en een baconjus

Vis- en vleesgerechten worden geserveerd met groente, salade en aardappelgarnituur

Plate gerechten

Saté aan het spies € 16,50
gemarineerde kalkoenfilet met pindasaus en kroepoek

Kabeljauw € 17,50
gefrituurd in bierbeslag

Sparerib topper € 18,50
met knoflooksaus

Big bull burger € 16,50
met spek, sla, kaas, tomaat op een zacht brioche bolletje met BBQ-saus

Trots van de oosterburen € 18,50
knapperige varkensschnitzel met stroganoffsaus

Gebakken hele schol € 22,50
met remouladesaus

Allen geserveerd met frisse salade en frietjes

V = Vegetarisch

V

Dessert

Geflambeerde kersen <i>lauwwarme wafel met vanille-ijs, aan tafel bereid (vanaf 2 personen)</i>	€ 11,50 p.p.
<i>Stoofperen-crumble met kaneelijs</i> <i>Nog lekkerder met een Lusteau, Solera sherry (+4,25)</i>	€ 7,50
<i>Sorbet</i> <i>Heerlijk met een verfrissende Limoncello (+2,75)</i>	€ 7,75
<i>'Duinstreek' kaasplankje met portstroop en kletzenbrood</i> <i>Combineer met een glas Fonseca, late bottled vintage port (+ 4,00)</i>	€ 12,50
<i>Chocoladesoufflé gevuld met fudge, met vanille-ijs</i> <i>Onze suggestie: met een heerlijke Torres, Floralis Moscatel Oro (+3,50)</i>	€ 8,50
<i>Bolletjes ijs</i> <i>1, 2 of 3 met slagroom, prijs per bolletje</i>	€ 2,25

Koffie Specials

Dutch Coffee Ketel1 Matuur Jenever, koffie, slagroom	€ 7,50
Irish Coffee Irish Whiskey, koffie, slagroom	€ 7,50
French Coffee Grand Marnier, koffie, slagroom	€ 7,50
Italian Coffee Amaretto, koffie, slagroom	€ 7,50
Spanish Coffee Tia Maria of Licor43, koffie, slagroom	€ 7,50

Voor de liefhebbers

Fonseca, special Ruby port met aroma's van donker fruit & krenten	€ 4,50
Fonseca, late bottled vintage port geurige port met fruitige en kruidige aroma's	€ 6,50
Lusteau, Solera sherry zacht & zoet met aroma's van rozijn, vijg en noten	€ 6,75
Pallini, Limoncello zuiver, met de pure smaak van vers geperst citroensap	€ 3,75
Torres, Floralis Moscatel Oro halfzoete wijn met bloemig aroma en een kruidige, honingachtige smaak	€ 5,25