DINER

VOORGERECHTEN

CARPACCIO 14.00
TRUFFELMAYONAISE | PIJNBOOMPITJES PARMEZAANSE KAAS | KAPPERTJES

CARPACCIO VAN ZALM 15.00
WAKAMÉ | ZOETZURE KOMKOMMER
SESAM DRESSING

GAMBA'S IN KRUIDENBOTER 14.00

GARNALENKROKETJES 16.50
GEFRITUURDE PETERSELIE
HOLLANDSE GARNALEN

RODE BIETENTARTAAR (V) $\mathbf{1 2 . 5 0}$
DOPERWTENCRĖME |
GEKARAMELISEERDE PECANNOTEN

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

## TOMATENSOEP (*V) 7.50

SOEPBALLETJES | BOSUI| GEPOFTE TOMAAT

UIENSOEP (V) 9.50
KAASCROÛTON

## BISQUE 11.00

GAMBA| GEROOKTE ZALM | BOSUI

## DINER

## HOOFDGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRITES EN SALADE
KIPPENDIJ SATÉ 19.00
SATÉSAUS | KROEPOEK

BLACK ANGUS BURGER 19.50
TOMAAT | AUGURK| GEBAKKEN UI | CHEDDAR | BBQ SAUS

BIEFSTUK 130 GR | 200 GR 23.50 | 25.50
PEPERSAUS OF TRUFFELSAUS

SHORT RIBS 25.50
IN EIGEN SAUS | LANGZAAM GEGAARD

## ARGENTIJNSE RIBEYE 29.50

300 GR | TRUFFEL OF PEPERSAUS

KABELJAUW 23.50
MOSTERDSAUS | GEDROOGDE SERRANOHAM

DORADEFILET 22.00
SAUS VAN DILLE

GEVULDE COURGETTE (V) 19.00 SEIZOEN GROENTEN | MOZZARELLA

SUPPLEMENTEN
PORTIE POTATO DIPPERS 5.00
MET MAYONAISSE

ZOETE AARDAPPEL FRIET 6.00
MET MAYONAISSE

SUPPLEMENT SALADE 4.50

SUPPLEMENTBROOD4.50

SUPPLEMENT SAUS 0.50

# VOOR DE JONGSTE GASTEN 

FRIET MET SNACK 10.00
KEUZE UIT: FRIKANDEL | KROKET | KIPNUGGETS APPELMOES

## DESSERT

DAME BLANCHE 9.00
VANILLE IJS | CHOCOLADE SAUS | SLAGROOM

## RED VELVET CAKE 9.00

WITTE CHOCOLADE MOUSSE
CHOCOLADE BROWNIE 8.50
MOKKA IJS

## CHEESECAKE 9.50

FRAMBOZENIJS \| SEIZOENSFRUIT

