

DINER

VOORGERECHTEN

BROODMANDJE	<u>6</u>
Met aioli, truffelmayonaise en tomatentapenade Bread basket with aioli, truffle mayonnaise and tomato tapenade	
RUNDERCARPACCIO	<u>12.75</u>
Met Parmezaanse kaas, pesto, zongedroogde tomaatjes en salade Beef carpaccio with Parmesan, pesto, sundried tomatoes and salad	
WILDPATÉ	<u>9.75</u>
Met stoofpeer, cranberrycompote en appel Wild pate with stewed pear, cranberry compote and apple	
GAMBA'S	<u>14</u>
Met rode peper, knoflook en room, geserveerd met crostini Prawns with red pepper, garlic and cream, served with crostini	
DUO ZALM EN FOREL	<u>12.75</u>
Met kappertjes, ui en mierikswortelcrème Smoked salmon and trout duo with capers, onion and horseradish cream	
SALADE CAPRESE VEGETARISCH	<u>9.75</u>
Met tomaat, mozzarella en gemengde salade met olijfolie Caprese salad with tomato, mozzarella and mixed salad with olive oil	

OESTERS

WILDE ZEEUWSE OESTER	PER STUK / PER PIECE	<u>3.25</u>
Wild Zeelandic oysters		
GEGRATINEERDE ZEEUWSE OESTER	PER STUK / PER PIECE	<u>3.5</u>
Gratinated Zeelandic oysters		



SOEPEN

SOEP VAN DE DAG

Soup of the day

6

TOMATENSOEP ^{VEGETARISCH}

Met basilicumroom

Tomato soup with basil cream

6.75

VISSOEP

Met dagverse vis en gamba

Fish soup with the catch of the day and prawn

9.5

Voorgerechten en soepen worden met brood en boter geserveerd.

Starters and soups are served with bread and butter.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

TANDOORI CURRY

Met gamba's, krokante groenten en basmatirijst

With prawns, crispy vegetables and basmati rice

17.5

ZALM

Op de huid gebakken met wokgroenten, hoisinsaus, koriander en peper

Salmon baked on its skin with wok vegetables, hoisin sauce, cilantro and pepper

20.5

BOUILLABAISSE

Gevuld met dagverse vis, gamba's en mosselen

Filled with the catch of the day, prawns and mussels

26.5

TWEE ZEETONGEN

Gebakken in roomboter, geserveerd met citroen, remouladesaus en salade

Two baked soles with remoulade sauce and salad

24.5

Alle visgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frietjes en mayonaise.

All fish courses are served with seasonal vegetables, fries and mayonnaise.



VLEESGERECHTEN

BLACK ANGUS BIEFSTUK 19.75

Met een peperroomsaus

Black Angus steak with a peppercream sauce

FLAT IRON STEAK 21.5

Gegrilde rundersteak met cajunkruiden en dragonmayonaise

Grilled Flat Iron steak with cajun herbs and tarragon mayonnaise

ENTRECOTE 22.5

Met Béarnaisesaus

Grilled entrecote with Béarnaise sauce

EENDENBORSTFILET 24.5

Met rosti en sinaasappelsaus

Fried duck breast fillet with rosti and orange sauce

HERTENBIEFSTUK 24.5

Met roomsaus van cranberry en bospaddestoelen

Venison with cranberry-mushroom sauce

Alle vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, frietjes en mayonaise.

All meat courses are served with seasonal vegetables, fries and mayonnaise.

EXTRA SAUZEN 1.75

Peperroomsaus, champignonroomsaus of Béarnaise

Pepper cream sauce, mushroom cream sauce or sauce Béarnaise

EXTRA GARNITUREN

Seizoengroenten | Seasonal vegetables 2.5

Frisse salade | Fresh salad 3.5

Frietjes | French fries 3.5

Gebakken champignons | Baked mushrooms 3.5

Gebakken aardappelen | Baked potatoes 4



PASTA'S

BOLOGNESE

13.75

Met rundergehakt, tomatensaus, ui, peterselie en Parmezaanse kaas
Pasta with minced beef, tomato sauce, onion, parsley and Parmesan cheese

FUNGHI

14.75

Met kip, champignons en room
Pasta with chicken, mushrooms and cream

VEGETARISCHE GERECHTEN

GORGONZOLA

13.75

Met champignons, paprika, courgette en tuinkruiden
Pasta with gorgonzola, mushrooms, peppers, zucchini and garden herbs

STOOFPEER

15.75

Gegratineerd met geitenkaas, geserveerd met wilde rijst en groenten
Stew pear with goat cheese gratin, wild rice and vegetables

MAALTIJDSALADES

GEITENKAASSALADE

LIEVER VEGETARISCH? BESTEL 'M ZONDER SPEKJES!

14.5

Met gebakken spek, ui, champignons en frambozendressing
Goat cheese salad with bacon, fried onion and mushrooms and raspberry dressing

SALADE WILLEMSTAD

16

Met gerookte zalm, forel en makreel
Salad with smoked salmon, trout and mackerel

Salades worden met broodsoorten en boter geserveerd.

Salads are served with bread and butter.

KINDERMENU (<12 JAAR)

Pasta bolognese, pannenkoek of frietjes met appelmoes en snack naar keuze:

9.5

Kipnuggets, frikandel, kroket of biefstukje en **een leuke ijsverrassing** als afsluiting!

Pasta bolognese, Dutch pancake or fries with applesauce with once of choice:

Chicken nuggets, frikandel, croquette or steak and **a nice ice surprise** as a conclusion!



NAGERECHTEN

CRÈME BRÛLÉE Van tonkabonen met vanille-ijs Tonka bean crème brûlée with vanilla ice cream	<u>7.5</u>
CHEESECAKE Met amarene-yoghurtijs en witte chocoladepoeder With amarene-yoghurt ice cream and white chocolate powder	<u>8</u>
APPELCARRÉ Met karamelsaus, kaneelijs en krokante honingrijst Apple carré with caramel sauce, cinnamon ice cream and crispy honey rice	<u>7.5</u>
BOSVRUCHTENBAVAROIS Met cassisijs en frambozenkrokant Forest fruits bavarois with black currant ice cream and raspberry crisp	<u>8</u>
KAASPLATEAU Met chutney en vijgenbrood Cheese platter with chutney and fig bread	<u>9.5</u>

OF EVEN NAGENIETEN MET...

KOFFIE & CO

Bonbons ^{3 ST.}	<u>1.95</u>
Koffie, cappuccino, of thee met huisgemaakte friandises	<u>8.95</u>
Verse Muntthee	<u>3.25</u>
Verse Gemberthee	<u>3.5</u>

EEN SCHEUTJE MELK

Cappuccino	<u>2.75</u>
Koffie Verkeerd	<u>2.75</u>
Espresso Macchiato	<u>2.85</u>
Latte Macchiato	<u>3.25</u>
Flavoured Latte Macchiato Keuze uit Caramel, Hazelnoot en Vanille	<u>3.5</u>
Warme chocomel + slagroom	<u>2.75</u> <u>0.5</u>

EEN SCHEUTJE LIKEUR

Bellevue Koffie	<u>6.75</u>
William Lawson's Spiced Rum	
Dutch Koffie	<u>6.75</u>
Kaneellikeur	
Irish Koffie	<u>6.75</u>
Tullamore Dew & basterdsuiker	
Spanish Koffie	<u>6.75</u>
Tia Maria	
Italian Koffie	<u>6.75</u>
Di Saronno Amaretto	
French Koffie	<u>6.75</u>
Grand Marnier Rouge	
Caribbean Koffie	<u>6.75</u>
Malibu	

