



Koude voorgerechten / *Cold starters*

- Carpaccio Classico € 10,00
Dungesneden ossenhaas met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, kappertjes en rucola met truffelmayoanaise
Thinly slices fillet of beef with pine nuts, parmesan cheese and rucola with truffle mayonaise
- Zalm carpaccio/ *Salmon carpaccio* € 11,00
Dun gesneden gerookte wilde zalm met wassabi dressing
Thinly sliced smoked salmon with wassabi dressing

Warme voorgerechten / *Hot starters*

- Tomatensoep à la Italiano (vegetarisch)/ *Italian tomatosoup (v)* € 7,00
licht gebonden tomatensoep met Parmezaan kaas
Bound light tomatosoup with parmesan cheese
- Salade Chèvre (vegetarisch / *vegetarian*) €10,00
Gegratineerde geitenkaas met honing, mesclun salade en walnoten
Gratinated goatcheese with honey, mesclun salad and walnuts
- Scampi's piri piri salade € 11,00
Salade met gebakken gamba's in piri piri saus (pikant)
Salad with fried prawns and piri piri sauce
- Ossenhaassalade / *Beef tenderloin salad* €12,00*
Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, rode ui en geroosterde sesamdressing
Salad with fried beef tenderloin tips, mushrooms, red onions and roasted sesame dressing

- U kunt alle voorgerechten ook als een hoofdgerecht bestellen voor €15,50
- Brood met huisgemaakte Aioli € 1,50 p.p
- Olijven € 1,50 p.p

Vleesgerechten / *Main courses (meat)*

Kipfilet à la Italiano / <i>Chickenbreast à la Italiano</i> Gebakken kipfilet gegratineerd met gorgonzola kaas <i>Baked chickenbreast gratinated with gorgonzola cheese</i>	€ 19,00
Kalfslever / <i>Calf's liver</i> Gebakken kalfslever met eigen jus, appel, spekjes en rode ui <i>Baked calf's liver with own gravy, apple, bacon and red onion</i>	€ 19,00
Lomo de cerdo Varkenshaasmedaillon met gegratineerde geitenkaas <i>Porc medallion with au gratin goat cheese</i>	€ 19,00
Kangoeroebiefstuk / <i>Kangaroo steak</i> Malse gebakken kangoeroebiefstuk met cranberrysaus <i>Tender fried kangaroo steak with cranberry sauce</i>	€ 19,00*
Lamskotelet / <i>lamb chop</i> Gebakken Nieuw Zeelands lamskotelet met truffeljus <i>Baked New Zealand chop of lamb with truffle sauce</i>	€ 19,00*
kogelbiefstuk Gebakken kogelbiefstuk geserveerd met pepersaus <i>Baked round steak with peppersauce</i>	€ 19,00
Mediterraan vleestafel/ <i>Scampi meat table</i> Combinatie van verschillende vleessoorten, <i>Combination from various meats</i> Vanaf 2 personen/ <i>from 2 persons</i>	Dagprijs** <i>Daily price</i>
Surf & Turf Combinatie van ossenhaas, Scampi met portsaus <i>Combination of tenderloin steak, schrimp with port sauce</i>	€ 21,50**
Vleesgerecht van de dag <i>Steak of the day</i>	Dagprijs ** <i>Daily price</i>



Visgerechten / *Main courses (fish)*

Duivelse scampi's / <i>Devilish scampi's</i> Gamba's met piri piri (rode peper) <i>Gamba's with piri piri (Chili pepper)</i>	€ 19,00
Scampi Special/ <i>Scampi special</i> In knoflook gebakken grote gamba's <i>Giant shrimps baked in garlic</i>	€ 21,00**
Mediterraan vistafel/ <i>Scampi fish table</i> Combinatie van verschillende vissoorten, <i>Combination from various fish,</i> Vanaf 2 personen/ <i>from 2 persons</i>	dagprijs* * <i>Daily price</i>
Visgerecht van de dag (seizoen) <i>Fish of the day (according to the season)</i>	Dagprijs ** <i>Daily price</i>

Vegetarisch / *Vegetarian main course*

Pastagerecht van de dag <i>Pasta dish of the day</i>	€ 16,50
Vegetarische ovenschotel / <i>Vegetarian dish</i> Op zuidelijke wijze bereide ovenschotel met seizoensgroenten, Roseval aardappelen, tomatensaus en taleggio kaas en Italiaanse kruiden <i>Ovendish prepared on southern way with seasonal vegetables, Roseval potatoes, tomato sauce, Taleggio cheese and Italian herbs</i>	€ 16,50
<i>Extra Friet</i>	€ 3,50
Extra saus	€ 2,00
Bakje groente of salade	€ 3,50



Nagerechten / *Desserts*

Huisgemaakte creme brûlée / <i>Homemade creme brûlée</i>	€ 8,00
Zwitserse chocolademousse / <i>Swiss chocolate mousse</i> Huisgemaakte chocolademousse van pure chocolade, met vanille ijs <i>Homemade chocolate mousse of dark chocolate, with vanilla icecream</i>	€ 8,00
Oostenrijkse Heisse Liebe / <i>Heisse Liebe from Austria</i> Warme bosvruchten met saus en vanilleijs <i>Warm forest fruits with sauce and vanilla icecream</i>	€ 8,00
Dame blanche Vanille ijs met warme chocoladesaus <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	€ 8,00
Proeverij / <i>Grand dessert</i> Combinatie van nagerechten, <i>Combination of desserts,</i>	€ 10,50 **
Internationaal kaasplankje / <i>Cheeseboard</i> Met verschillende soorten kaas, appelstroop en vruchtenbrood, <i>With different types of cheese, apple syrup and fruit bread,</i>	€ 10,50 **