

## Om te delen... of niet

<b>Oesters ½ dozijn</b> Per stuk	18,- 3,-
<b>Kaviaar (10 gram)</b> Geserveerd met blini's en crème fraîche	20,-
<b>Brood en olijfsjes</b> Met tomaten tapenade en knoflooksaus	6,-
<b>Uiensoep</b> Met spekjes en gratineerd met gruyère	6,50
<b>Soep van de dag</b> Wisselende soep	6,-
<b>Slakjes</b> Gratineerd met kaas en kruidenboter	9,-
<b>Carpaccio</b> Met pesto, pijnboompitjes en oude boerenkaas	10,-
<b>Charcuterie</b> Ambachtelijke, fijne vleeswaren	10,-
<b>Steak tartaar klein</b> Fijn gesneden rauwe zij-lende met tartaarsaus	10,-
<b>Wilde gamba's (gepeld)</b> In een saus van tomaat, citroen en chili	10,-
<b>Bulgursalade (V)</b> Met cantharellen, feta, dille en balsamico	10,-
<b>Geroosterde aubergine (V)</b> Met granaatappel, pijnboompitjes, basilicum, sumak en saffraansaus	10,-
<b>Gefrituurde pijlstaartinkvis</b> Lekker met knoflooksaus	10,-



## Om te delen... of niet

<b>Ceviche</b>	12,-
Rauwe zeebaars gemarineerd in tijgermelk, met watermeloen en komkommer	
<b>Salade Tataki</b>	12,-
Frisse salade met rundermuis, 5-spices, mango, sesam en limoenmayonaise Ook vegetarisch te bestellen (V)	
<b>Ribbetjes van het varken</b>	12,-
Op 'eigen wijze' bereid	
<b>Dijtjes van de kip</b>	12,-
Met citroen, knoflook en rozemarijn	
<b>Flammkuchen Klassiek</b>	7,- / 12,-
Met gerookt spek	
<b>Flammkuchen Vis</b>	7,- / 12,-
Met gerookte zalm	

## Extra garnituur

Huisgemaakte friet	3,50
Gepofte aardappel	3,50
Frisse salade	3,50
Warme groenten	3,50

Heeft u een allergie? Meld het ons

## Onze klassiekers

<b>Saté à la Nancy</b> Twee spiesen van diamanthaas met satésaus	19,-
<b>Kalfslever</b> Met gekarameliseerde ui en gedroogd spek	20,-
<b>Steak tartaar</b> Fijn gesneden rauwe zij-lende met ei en ui	21,-
<b>Lendebiefstuk</b> Van het M.R.IJ. rund met pepersaus	22,-
<b>Entrecote (250 gram)</b> Van het M.R.IJ. rund met kruidenboter	24,-
<b>Tournedos</b> Van met M.R.IJ. rund met saus van het seizoen	26,-
<b>Rib - Eye (300 gram, 6 weken gerijpt)</b> Van de Hollandse melkkoe met kruidenboter	29,-
<b>Vangst van de dag</b> Wisselend visgerecht	dagprijs

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en frisse salade

## Nagerechten

<b>Advocaatje</b>	7,-
Met slagroom en vanille ijs	
<b>Crème brûlée</b>	8,-
Met vanille ijs en slagroom	
<b>Brownie</b>	8,-
Met slagroom en vanille ijs	
<b>Aardbei Romanoff</b>	8,-
In wodka gemarineerde aardbeien met hangop	
<b>Bijpassende dessertwijn</b>	6,50
<b>Kaasplank</b>	10,-
<b>Bijpassende oude port</b>	6,50

## Koffiekaart

<b>Koffie 'De kleine verleiding'</b>	7,-
Uitgebreid koffieservies met bonbons van BonBon Atelier A3	
<b>Koffie speciaal</b>	v.a. 7,50
Koffie met room en drank naar keuze	
<b>Koffie 'Bijde' Hansje</b>	8,-
Koffie met eigengemaakte crème-likeur op basis van wodka en karamel	

# Bierkaart

## **Hertog Jan Pilsner 5,1%**

Stevig goudblond, vol van smaak met een aangename bittere afdronk

S / M / L

2,50 / 3,50 / 4,50

## **Wisseltap**

Iedere keer een ander biertje van de tap

## **Seizoensbier**

Wisselt met het seizoen en de gerechten mee

## **Witte parel 5% Budels**

4,50

Biologisch witbier met een frisse smaak van koriander en citrus

## **Blonde trots 6,5% Pauw**

5,-

Bovengistende blonde ale met een vleugje honing

## **Vechtdal Blond 6%**

5,-

Koperkleurig blond bier, lichte bitterheid met een fris zuurtje

## **Dalfs Blauw 7,5%**

5,50

Donker bier, gebrouwen als Belgisch Dubbel

## **De Vagebond 5% Maallust**

5,50

Ondergistend amberkleurig bier voor alle jaargetijden

## **Donkere Henricus 6% Salland**

4,50

Volle smaak met karamelachtige afdronk

## **IPA 7% 'T IJ**

5,50

Donkerblond met uitgesproken hopsmaak

## **Zatte (Tripel) 8% 'T IJ**

5,50

Stevige goudgele trippel met fijne droge afdronk

## **Stout 6% Maximus**

5,-

Zacht, donker en romig bier met de smaak van chocolade en koffie

## **Onruststoker 6% Berghoeve**

6,-

SmokedRye, licht gekleurd bier, kruidig en rokerig

# Wijnkaart

## Cava

### **Astrid & Therese**

*Brut Reserva*

Glas	6,-
Fles	28,-

## Champagne

### **Moët & Candon**

*Brut Imperial*

Fles	62,50
------	-------

### **Barons de Rothschild**

*Brut*

Fles	92,50
------	-------

## Rosé wijn

### **Cabarnet Sauvignon, Fontanet**

Smaakvol met een fruitig aroma en een droge afdronk

Glas	4,-
Fles	20,-

## Witte wijn

### **Sauvignon Blanc, Panul**

Frisse, droge wijn met citrus aroma

Glas	4,-
Fles	20,-

### **Viognier, Cour des Dames**

Mild en rond van smaak met soepele afdronk

Glas	4,50
Fles	22,-

### **Chardonnay, Révélation**

Vol met aroma van eikenhout en fruit

Glas	5,50
Fles	27,50

### **Sauvignon Blanc, Verdejo, Vaira, Castelo**

Fruiting met verfrissende afdronk

Glas	5,-
Fles	24,-

### **Grauburgunder, Winter**

Rond en fris met een lange en zachte afdronk

Fles	25,-
------	------

### **Chablis, Domaine Sébastien Dampt**

Puur Chardonnay, droog en vol mineralen met een zachte toon van rijp fruit

Fles	38,-
------	------

### **Chardonnay, Bernardus**

Kruidig met een lange afdronk met tonen van vanille en hout

Fles	49,50
------	-------

## Rode wijn

### **Cinsault, Grenache, Carignan, & Syrah, *Fontanet***

Heerlijk sappig met een pittige afdronk

Glas	4,-
Fles	20,-

### **Tempranillo, *Montemar***

Vol en lichtkruidig met een hint van eikenhout

Glas	4,50
Fles	22,-

### **Cabernet & Merlot, *Révélation***

Volle smaak met een rijpe zachte tannine en een lange, krachtige afdronk

Glas	5,50
Fles	27,50

### **Carmenère, *Panul***

Dieprode wijn met fruitig aroma, zacht en rond van smaak

Fles	23,-
------	------

### **Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Grenache, *Altos D'oliva***

Kruidig met in de lange afdronk tonen van pittige kruiden en eikenhout

Fles	29,50
------	-------

### **Primitivo, *Cantine due Palme Primitivo di Manduria***

Vol en rond van smaak met zachte tannine in de afdronk

Fles	38,-
------	------