

STARTERS

Rundercarpaccio met truffelcrème, rucola, pitten melange & Parmezaanse kaas 13,50
Beef carpaccio with truffle cream rocket, seeds & Parmesan cheese

Tom kha kai soep met gegrilde kip en lenteui 8,50
Tom kha kai soup with grilled chicken en spring onion

Burrata 'Canne Bianche' Kleine verse burrata met heerlijke seranoham, tomaten, basilicum, pesto & balsamico stroop 12,00
Burrata with serranoham tomato's, basil pesto & balsamic syrup

Smeuige steak tartaar met piccalilly mayonaise, kwartel ei & crostini 13,00
Steak tartare with piccalilli mayonnaise, quail egg & crostini

Tataki van diamanthaas met soja boontjes, bundelzwammetjes sesam krokant en soja mayonaise 14,00
Tataki of beef with soy beans, nameko, sesame crisp & soy mayonnaise

Pannenkoek van rode biet met geltenkaas, zoetzuur van paddenstoeltjes, rucola & gezouten noten (vega) 9,50
Pancake of beetroot, quinoa, goat cheese, mushrooms & salted nuts (vega)

Huisgemaakte kroketjes van Hollandse garnalen met gefrituurde peterselie, cocktailsaus, limoenmayonaise & citroen 13,50
Homemade Dutch shrimp croquettes with fried parsley, lemon & lemon mayonnaise

Gamba's in 't look met lenteui, paprika & verse rode peper 12,50
Prawns in garlic with spring onion, bell pepper & fresh red pepper

Tataki van tonijn met sesam, gebakken gamba met wakame, zoetzure courgette & grapefruit mayonaise 14,00
Tataki of tuna with sesame, gamba, wakame, zucchini & grapefruit mayonnaise

- SPECIAL - PROEVERIJ 14,90 P/P
 Verrassende combinatie van gerechtjes vanaf 2 personen
Surprise selection of starters / for two people special

Welp menu

PROEVERIJ:
 Verrassende combinatie van gerechtjes
Surprise selection of starters

Ossenhaas & kalfssukade met groene groenten & truffel- of pepersaus
Grilled Tenderloin & slow cooked veal with green vegetables & truffle or pepper sauce

— or —

Coquille en gamba's met aardappelmousseline, verse groenten & een espuma van kreeft
Scallops & prawns, mashed potatoes, fresh vegetables & espuma of lobster

Grand dessert, kaas of koffie met een macaron
Grand dessert, cheese or coffee with a macaron

— • 42,00 —

3 GANGEN
 VERRASSINGSMENU
 3 courses surprise

— • 34,50 —

4 GANGEN
 VERRASSINGSMENU
 4 courses surprise

— • 42,00 —

Deze menu's zijn alleen per tafel te bestellen
These menus can only be ordered by table

WELPJES

Tomatensoepje 4,00
Tomato soup

Gegrilde maiskipilet of stukje kabeljauw salade & frietjes 9,50
Grilled chicken breast or codfish with salad & fries

Kinderijsje 3,50
Ice cream



MAIN COURSES

VAN HET LAND
FROM THE LAND

UIT DE ZEE
OUT OF THE SEA



Kalfssukade met risotto, kastanjechampignons, rucola & truffeljus 24,90
Slow cooked veal with risotto, chestnut mushrooms, rocket & truffle sauce

Gegrilde lamsfilet met mini mais, groene asperges, roseval aardappel en een saus van honing & Sjalotjes 26,50
Grilled lamb fillet with baby corn, green asperges, roseval potatoes & a sauce of honey and spring onion

Gegrilde maïskip met roseval aardappel, verse groenten & een saus van witte wijn en salie 19,90
Grilled chicken with roseval potatoes & fresh vegetables & a sauce of white wine and sage

Smeuige steak tartaar met piccalilly mayonaise, kwartel ei & crostini met frietjes 21,00
Steak tartare with piccalilli mayonnaise, quail egg, crostini & fries

- SPECIAL -

Australische runder entrecôte (250gr) met bearnaisesaus en salade van rucola, Parmezaan & verse pesto met frietjes 32,00
Australian beef sirloin steak (250 gr) with béarnaise sauce & a salad of rocket, Parmesan & fresh pesto

Ossenhaas van de grill met groene groenten, truffel- of pepersaus & aardappelgarmituur 28,50
Grilled Tenderloin with green vegetables & truffle or pepper sauce

VEGA

Verse ravioli 'PASTA BY MICHEL' van spinazie en ricotta geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas, verse basilicumpesto & balsamicostroop 17,90
Ravioli of spinach and ricotta, with rocket, Parmesan, basil pesto & balsamic syrup

Kabeljauwfilet met lintpasta, courgette & basilicumpestosaus 25,50
Codfish with tagliatelle, zucchini & basil pesto sauce

Op de huid gebakken zeebaars met aardappelmousseline en een antiboise van tomaat, kappertjes, sjalot, knoflook & olijven 24,50
Sea bass, mashed potatoes with antiboise of tomato, capers, shallot, garlic & olives

Coquille en gamba's met aardappelmousseline, verse groenten & een espuma van kreeft 27,00
Scallops & prawns, mashed potatoes, fresh vegetables & espuma of lobster

- SPECIAL -

In roomboter gebakken zeetong met citroen, frisse salade & frietjes 35,00
Butter-baked sole with fresh salad & fries

Bordje Welp
Dish of the day

(DAGPRIJS)
(DAILY PRICE)

ON THE SIDE

Friet met huisgemaakte mayonaise 4,00
Fries with homemade mayonnaise

Verse groenten 4,50
Fresh vegetables

Salade 4,50
Salad



Lopend chocoladetaartje met ahornsirop, slagroom & vanille ijs **9,00**

Lava cake with a liquid core of chocolate, maple syrup whipped cream & vanilla ice

Parfait van banaan met gezouten caramel & banaan **8,50**
Parfait of bananas with salted caramel & banana

Tiramisu klassiek met Caramol likeur **8,50**
Tiramisu classis with Caramol liqueur

Cheesecake van aardbeien met ijs van witte chocolade & bastogne crumble **8,50**
Cheesecake of strawberries, white chocolate ice cream & bastogne crumble

Grand Dessert vanaf 2 personen **11,00 P/P**
Grand Dessert, 2 person minimum

Macarons van Dutch Homemade **2,40 P/S**
Macarons by Dutch Homemade

Kaasplankje met gekarameliseerde noten, rozijnenbrood & lavendelhoning **11,50**
Cheese platter with caramelized nuts, raisin bread & lavender honey



DESSERT WINE

Alain Brumont, Vendemiaire Pacherenc **5,50**
Pizzolato Moscato Bio **4,80**
Bertola Pedro Ximenez **4,80**

PORT

Royal Oporto White **4,80**
Royal Oporto Ruby **4,80**
Royal Oporto Tawny **4,80**
Porto Quinta 10 y.o. **7,00**

GRAPPA

Tenuta di Sticciano Grappa Chardonnay **5,80**
Marzadro Grappa Giare Amaroni **9,00**



COOK&BOON COFFEE

Coffee **2,70**
Espresso **2,70**
Double Espresso **3,70**
Cappuccino **3,20**
Macchiato **2,90**
Flat White **3,90**
Latte Macchiato **3,30**
Chai Latte **3,30**
Decaf **+0,20**

SPECIAL COFFEE 7,40

Cook&Boon coffee with liquer & whipped cream
Irish · Italian · Spanish · French

FRANK & PAUL TEA 100% ORGANIC

Green, Black, Rooibos, Red fruits, Jasmine **2,80**
Fresh Mint or Fresh Ginger tea **3,30**

LIQUEUR & SPIRITS

Amaretto **5,30**
Bailey's **5,30**
Cointreau **5,30**
DOM Benedictine **5,30**
Drambuie **5,30**
Grand Marnier **5,30**
Licor Cuarenta Y Tres **5,30**
Tia Maria **5,30**
Frangelico **5,30**
Limoncello **5,30**
Sambuca **5,30**
Patron Silver Tequila **6,50**
Calvados **6,70**
Courvoisier VS **6,70**

FROM THE FREEZER

Caramol **5,50**
Limoncello **5,30**



HEERLIJK
BIJ ZOETE
DESSERTS