

3 GANGEN MENU 28,5

Watt leuk dat je er bent! Bij ons eet je een 3 gangen menu voor 28,5.
Lekker biertje of wijntje erbij? Deze suggestie staat onder het gerecht.

VOOR

VITELLO - MACCARELLO (kalfsfricandeau met makreelmayonaise)

MAKREEL OP TOAST

WATERMELOEN GELE BIET TARTAAR MET BURRATA ▼

BORRELPLANK (min. 2 pers.)

ASIAN SPRINGROLLS ▼

DAGSOEP ▼

HOOFD

ENTRECÔTE +4,5

gebrande chantenai wortel | roseval aardappeltjes | bietencrème | port-saus | pastinaakchips

Neuborg / Zinfandel

VANGST VAN DE DAG +3,5

spinazie | chantenai wortel | gepofte knoflook | sjalot | roseval aardappeltjes | velouté saus

IJwit / Riesling

HOLY RAVIOLI ▼

gevuld met 4 kazen | bospaddenstoelen | roomsaus

Gulpener Herfstbok / Rioja

ROGER'S CARIBBEAN CHICKEN

kippendijen | nasi | tomaten relish | komkommer zuur | pastinaak chips

Neipa / Verdejo

BRISKET BURGERS

twee burgertjes | normale / zoete aardappelfriet | frisse groene salade | tip: extra burgertje +4,5

Wattje / Montepulciano

HUISGEMAAKTE VEGAN BURGER ▼

avocado smash | tomaten relish | normale / zoete aardappelfriet | huisgemaakt zuur | groene salade

Flitspopper / Pinot grigio

PAREL COUSCOUS SALADE ▼

pulled portobello | geschroeide boleet | hummus | amandel | tip: extra venkelworst +2,5

Koekoek / Care trio

NA

SPEKKOEK MET KOKOS IJS

CHOCOTAART VAN RYAN

TAARTJE VAN DE DAG

KAASPLANKJE VAN KLAAS (min. 2 pers.)

KOFFIE MET LIKEUR OF ZOETIGHEDEN

▼ = Vega(n)

*Eet je liever losse gerechten?: Voor: 8 | Hoofd: va.17 | Na: 7,5
Heb je een allergie of speciale dieetwens? Laat het ons even weten!*

3 COURSE MENU 28,5

HoW nice to see you! We serve a 3 course menu which you can select from our menu.
Matching beer or wine? Please find these suggestions below the dishes.

STARTER

- — — — —
▼▼▼
- VITELLO - MACCARELLO (Veal fricandeau with mackerel mayonnaise)
 - MACKEREL ON TOAST
 - WATERMELON YELLOW BEET TARTARE WITH BURRATA ▼
 - SELECTION OF BAR BITES (min. 2 pers.)
 - ASIAN SPRINGROLLS ▼
 - SOUP OF THE DAY ▼

MAIN

- — — — —
▼▼▼
- ENTRECÔTE +4,5
burned chantenai carrots | roseval potatoes | beet cream | port sauce | parsnip crisps
Neuborg / Zinfandel
 - CATCH OF THE DAY +3,5
spinach | chantenai carrot | garlic | shallot | roseval potatoes | velouté sauce
IJwit / Riesling
 - HOLY RAVIOLI ▼
filled with four cheeses | mushrooms | cream sauce
Gulpener Herfstbok / Rioja
 - ROGER'S CARIBBEAN CHICKEN
fried rice | tomato relish | cucumber sour | parsnip crisps
Neipa / Verdejo
 - BRISKET BURGERS
two burgers | normal / sweet potato fries | green salad | home made pickels | tip: add burger +4,5
Wattje / Montepulciano
 - HOMEMADE VEGAN BURGER ▼
avocado smash | tomato relish | normal / sweet potato fries | homemade pickels | green salad
Flitspopper / Pinot grigio
 - ISRAELI COUSCOUS SALAD ▼
pulled portobello | seared wild mushroom | humus | tip: add fennel sausage +2,5
Koekoek / Care trio

DESSERT

- — — — —
▼▼▼
- SPEKKOEK WITH COCONUT ICECREAM
 - RYAN'S CHOCOCAKE
 - CAKE OF THE DAY
 - CHEESE PLATTER FROM KLAAS (min. 2 pers.)
 - COFFEE WITH LIQUEUR OR SWEETS

▼ = Vega(n)

*Rather have a single dish? starter: 8, main starting from 17,5, dessert: 7,5
Any allergies or other wishes? Please let us know!*