

KOFFIE, THEE, ETC

Koffie	€	2,35
Espresso	-	2,35
Ristretto	-	2,35
Cappuccino	-	2,75
Koffie verkeerd	-	2,75
Latte Machiato	-	3,50
Café Glacé met vanille ijs	-	4,00
Thee	-	2,35
cupje honing	-	0,40
Warme Chocomel met slagroom	-	3,00

BIJ DE KOFFIE

Engelbrood met slagroom	-	2,--
Oma's appeltaart met slagroom	-	2,50

FRISDRANKEN

Cola, Cola-zero, Fanta, Cassis, Sprite	€	2,35
Chaudfontaine, Tonic		
Rivella, Betuws appelsap, Fristy	-	2,65
Tomatensap, Chocomel, druivensap		
Fuze Iced tea		
Vers geperst sinaasappelsap	-	4,25



WIJNEN

Wit	per glas		per fles
Villa Hehum, Orion <i>Hien, Betuwe Nederland</i>	€ 4,00	-	20,00
Calusari, Sauvignon Blanc bio <i>Timișvara Banat, Roemenië</i>	- 4,25	-	21,50
Domaine la Ferrandiere, Chardonnay <i>Languedoc, Frankrijk</i>	- 4,25	-	21,50
Piesporter Michelsberg, Kabinet Lieblich <i>Mosel, Duitsland</i>	- 3,75	-	19,00

Mousserend

Wolfberger Cremant d'Alsace <i>Wolfberger, Eguisheim Elzas</i>	6,50	-	29,50
---	------	---	-------



Rose

Villa Hehum, Cabernet Cortis <i>Hien, Betuwe Nederland</i>	€ 4,00	-	20,00
Belle de Sud, Syrah-Granach <i>Languedoc, Frankrijk</i>	- 4,25	-	21,50

Rood

Villa Hehum, Regent <i>Hien, Betuwe Nederland</i>	- 4,00	-	20,00
Clavery, Cabernet Sauvignon-Syrah <i>Languedoc, Frankrijk</i>	- 4,25	-	21,50
Domiziano, Negroamaro del Salento <i>Apulië, Italië</i>	- 4,25	-	21,50



BIEREN (tap)

Gulpener Premium pils 0.20 cl. – 0.50 cl. <i>De Vrije Brouwer</i>	€	2,30	-	€ 4,80
Chateau Neubourg Premium pils 0.30 cl.	-	3,50		

BIEREN (flesje)

Gulpener Korenwolf	-	3,75
Weihenstephaner Hefe Weissbier	-	3,75
Jopen Mooie Nel IPA	-	4,25
De Koninck Wild Joe Blond	-	4,25
Gerardus dubbel	-	4,25
Le Fort Trippel	-	4,50
La Trappe Quadrupel	-	4,50
Seizoenbier, vraag onze bediening	-	dagprijs

ALCOHOLVRIJ (flesje)

Buddels bio malt - Buddels bio Radler	-	3,50
---------------------------------------	---	------

SOEP

Dag soep	€	5,25
- <i>dagelijks wisselende soep</i>		
Tom Yam	-	7,50
- <i>Thaise soep met tomaat en paddestoelen</i>		
Bouillabaisse	-	11,75
- <i>gevulde maaltijdsoep met diverse vis, crème fraîche en rouille</i>		

FLAMMKUCHEN

Traditional	-	8,50
- <i>de originele met zure room, préi en spek</i>		
Vegetarisch		
- <i>met zure room, geitenkaas en zongedroogde tomaat</i>		
Zalm		
- <i>met zure room, gerookte zalm, sjalot en préi</i>		

BORREL

Broodplank	€	6,50
- boeren brood met humus, tapenade, pesto en olijven		
Charcuterie	-	13,50
- ambachtelijke worsten, ham met brood, boter en tafelzuur		
Portie Amsterdamse bitterballen (8 stuks)	-	6,50
- van Dobben bitterballen met mosterd en mosterd mayonaise		
Amsterdamse borrel	-	9,75
- bitterballen, ossenworst, Amsterdamse uitjes, Old Amsterdam kaas, zoutjes en mosterd		
Kaasplankje	-	8,50
- diverse kazen met Kletzenbrood, appelstroop en noten		
Oesters "Fines Claires" per stuk	-	2,50
- met sjalotje, bieslook en sushiazijn		

KLASSIEKERS (Geserveerd op oerbrood)

Boeren friet (met kruidenmayonaise) per portie	€	3,50
- uitsluitend geserveerd bij een lunchgerecht		
Carpaccio	-	7,50
- runderlende met pijnboompitten, Parmegiano Reggiano en pesto		
Yerseke	-	8,50
- Stellingdamse garnalen kroketten met remoulade saus		
Amsterdam	-	6,75
- rundvleeskroketten op oerbrood en mosterdsaus		
Croque	-	5,50
- tosti's met rauwe ham, kaas, tomaat, ui en gebakken ei		
Angus Beef burger (200 gram)	-	14,50
- hamburger van dry-aged vlees van het Angus rund met ui, tomaat, pickles en Smokey BBQ saus		



SALADE

€ 9,00

De salades worden geserveerd met oerbrood en boter

Fish and Chips

- kibbeling met remoulade saus en gebakken oerfriet

Beef Tepanyaki

- gebakken stukjes biefstuk met ui, groenten en paddestoelen

Spicy Chicken

- gefrituurde kiphaasjes met salade, maïs, kappertjes en kruidendip

Gambrero Aioli

- in knoflook gegaarde gamba's met groene kruiden

Geitenkaas

- verse geitenkaas met geroosterde amandelen en honing

EXTRA LUXE

Surf 'n Turf

€ 16,50

- geroosterd boerenbrood met gegrilde tonijn, plakken gebraden runderhaas en geroosterde gamba met wasabisaus

Salade Riche

- 16,50

- een keur van luxe vis en vleesgerechten met truffelmayonaise boeren brood en een gemengde salade



Pata Negra

- 18,50

- ham van het zwartpoot varken geserveerd met geroosterde amandelen gemengde salade, extra vergine olijfolie en boeren brood

Dagschotel

- 17,50

- hoofdgerecht van ons restaurant menu keuze uit vis en vlees

ZOET & NA

Smoothy

verfrissende zuiveldrank met

- Betuws fruit
- Passievruchten



€ 4,75

Bakje Vol

- vers gemaakt sorbetijs met vers fruit en slagroom

€ 5,75

Kaasplankje

- 5 mooie stukjes kaas met kletzenbrood en passende garnituren

€ 8,50