Voorgerechten

Broodplankje ..... **€ 5,95**
Breekbrood bestaande uit 12 mini-tarwebroodjes met tapenade, aioli en kruidenboter.

Carpaccio ..... **€ 9,75**
Van Diamanthaas met ruccola, Parmezaan, olijfjes en tomaat.

Paling-zalmcarpaccio ..... **€ 13,50**
Dun gesneden rol van gerookte paling en zalm met frisse salade.

Tonijntartaar ..... **€ 10,50**
Op oosterse wijze bereid met rettich, zoetzure komkommer en wasabi-mayonaise.

Eendenborst ..... **€ 9,95**
Sinaasappelsalade met gerookte eendenborst en rillette van de bout.

Geitenkaas ..... **€ 9,50**
Vers geitenkaasje gegratineerd met honing en frisse salade, spek en noten.

Soepen

Mosterdsoep ..... **€ 5,00**
Romige soep van Pake Oeds mosterd met garnituur van appel en bieslook.

Tomatensoep ..... **€ 5,00**
Op Italiaanse wijze met zachte basilicumroom.

Hoofdgerechten vlees

Surf & Turf ..... **€ 20,00**
Ossenhaaspuntjes, gamba's en roerbakgroenten met een licht pikante saus en currykroepoek.

Spare ribs ..... **€ 19,75**
Op oosterse wijze gemarineerde varkensribs met knoflooksaus.

Halve meter vlees ..... **€ 22,50**
Vleesspies met kip, varkenshaas, slavink, sparerib en ossenhaaspuntjes met champignonsaus.

Saté ..... **€ 19,75**
Twee spiezen gemarineerde varkenshaas met onze eigen pindasaus, atjar, krokante uitjes en papadum.

Tournedos ..... **€ 25,00**
Van de ossenhaas met groene groente, zoete aardappelpuree en bietenjus.

Sukade ..... **€ 18,75**
Gestoofde sukade met gebakken witlof, aardappelpuree en rode uien jus.

Hoofdgerechten vis

Gebakken paling ..... **€ 23,00**
In roomboter gebakken paling van visser Ale de Jager met remoulade saus en citroen.

Zeebaars ..... **€ 20,00**
Op de huid gebakken zeebaarsfilets met ratatouille en pesto.

Kabeljauw ..... **€ 21,50**
Gebakken rugfilet gegratineerd met groene kruiden, gepofte wortelen en worteljus.

Gamba's ..... **€ 22,00**
Tien grote garnalen gebakken in knoflook-chili-olie.

Vegetarisch

Cappellini ..... **€ 18,50**
Met tomaat, knoflook, champignons, ruccola en geitenkaas.

Groente curry ..... **€ 18,50**
Curry van diverse groenten gestoofd in kokosmelk met pandanrijst en krokante papadum.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, groente, rauwkost en eigen mayonaise.

Desserts

Dame Brownie Blanche ..... **€ 8,50**
Chocolade brownie met vanille ijs, vanille saus en slagroom.

Citrus Dessert ..... **€ 8,50**
Taartje van calamansi limoen, salade van grapefruit en sinaasappel en mandarijnsorbet

Tiramisu Anders ..... **€ 8,50**
Mascarponecrème met rabarber, aardbei en lange vinger.

Bosvruchten Hangop ..... **€ 8,50**
Van volle yoghurt en bosvruchten met cassissorbet.

Koffie en thee

Koffie	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,30
Espresso	€ 2,10
Dubbele espresso	€ 2,90
Koffie verkeerd	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 2,60
Thee (keuze uit diverse soorten)	€ 2,10
Verse muntthee	€ 2,70
Trije Hûs kofje	€ 4,60
Dokkumer kofje	€ 4,60
Irish coffee	€ 5,75
French coffee	€ 5,75
Italian coffee	€ 5,75
Cool cappuccino	€ 3,00

Ander lekkers

Grand Marnier	€ 3,80
Cointreau	€ 3,80
Drambuie	€ 3,80
Dom benedictine	€ 3,80
Amaretto	€ 3,80
Kahlua	€ 3,80
Tia Maria	€ 3,80
Frangelico	€ 3,80
Beirao	€ 3,80
Cuarenta y tres	€ 3,80
Sambucca	€ 3,30
Johnnie walker red	€ 4,20
Jameson	€ 4,20
Dalwhinnie 15 jr	€ 6,30
Laphroaig 10 jr	€ 5,50
Roullet V.S.O.P.	€ 4,80
Bas armagnac V.S.O.P.	€ 4,80