

Starters / Snacks / Voorgerechten

Stokbrood met kruidenboter	3,50
Portie assortie, luxe mini broodjes met kruidenboter, olijventapenade en alliole.	5,50
Tortillachips, warm geserveerd met salsa saus.	3,50
Olijven, met verse kruiden en knoflook.	3,50
Bitterballen, Van Dobben 8 stuks	7,50
Kaastengels de echte, 8 stuks	7,50
Gefrituurde uienringen 12 stuks	7,50
Wasabi garnalen in tempura 5 stuks, krokant gebakken gamba's	8,50
Vietnamese midi Loempiaatjes 5 stuks met pikante saus	7,50
Vietnamese garnalenloempia's 3 stuks	7,50
Spicy Chickenwings, 8 gefrituurde vleugeltjes met pikante saus.	8,50

Portioneringen van de snacks kunnen uiteraard aangepast worden!

Gebakken Champignons, met knoflook en verse kruiden gratineerd met oude kaas.	8,50
Gamba la Bamba, gamba's in knoflookolie TOP!	11,50
Coquilles st. Jacques, sint Jakobsvlees, met beurre blanc en krokantje van parmaham.	12,50
Vitello Tonato, dun gesneden kalfslende met tonijnmayonaise.	10,50
Prosciutto di Parma, gedroogde ham uit Parma met bruschetta, rucola, olijven en gedroogde tomaatjes.	10,50
Carpaccio, van het rund, met oude reijpenaer, basilicum dressing en pijnboompitjes...."toppertje".	10,50
Steak Tartare, bistroklassiekertje, met truffelmayo en chips van oude kaas.	12,50
Hollandse Garnalen, verse garnaaltjes met whisky-cocktailsaus, gewoon goed!	12,50
Vis Drieluik, gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen.	12,50
Paling & Co., Langedijker gerookte paling.	12,50
Gerookte Zalm, met toast, citroenmayonaise en eitje.	12,50

Soepjes

Oudhollandse Mosterdsoep, zoals oma 'm altijd maakte, met katenspek en stukjes aardappel.	5,00
Italiaanse Tomatensoep, van pommodori's gedraaide soep, met een likje basilicumroom.	5,00
Langedijker Paling-Mosterdsoep, bouillabaisse, maar dan heel anders	6,00
Franse Uiensoep, om van te janken zo lekker, een begrip in de regio.	5,50

Salades

	Klein	Groot
Vega, walnoten, pijnboompitjes, haricots-verts en appel.	8,50	12,50
'Lekker Puh', spek, brie, kip en basilicum.	10,50	15,00
du Chef, lauwarme geitenkaas, lamsham en honing.	10,50	15,00
Surf & Turf, carpaccio en gamba's.	12,50	18,50
Fish & Chips, coquille, zalm, garnaaftjes, chips van oude kaas.	14,50	21,00

Voor bij de salade:

Extra patat of stokbrood met kruidenboter € 3,00

Voor de kids

Olleke Bolleke, kroketje, frikadel of kipnuggets met patatjes en appelmoes.	7,50
Berend Botje, sparerib met patatjes en appelmoes.	10,50
Kipsateetje kroepoek en patatjes	11,50

Hoofdgerechten uit de Zee

Scholfilet, 2 gebakken filetjes, met remouladesaus.	17,50
Gamba la Bamba, in knoflookolie gebakken gamba's.	19,50
*extra Gamba's.	<i>prijs per stuk</i> 1,50
Gamba Catalana, gambaspies van de grill, niet vet, wel vet lekker, met allioli.	21,50
Dreamteam, coquilles en gamba's.	23,50
Rode Zalm, gebakken filet, met witte botersaus.	19,50
Sliptong, 4 stuks, en ja, volgens Van Dale met een "P".	23,50
2 stuks	17,50
Stoofaal, langzaam gegaarde paling in het pannetje.	20,50

Hoofdgerechten van het Land

Saté van de haas, 250 gram, met milde pindasaus en kroepoek.	18,50
Bourgondische Schnitzel, klassiekertje, grote gepaneerde varkensschnitzel met gebakken ui en champignons.	18,50
Mega Spareribs, kluiven maar, beestachtig lekker, met knoflookmayonaise.	19,00
Cajun style Chicken Wings, pittig gekruide kipvleugeltjes, fingerlickin' good!	18,00
Fingerfood Supreme, vette vingers; spareribs, chickenwings, gamba's en uienringen.	21,50
Hamburger, Op een speltbol met cocktailsaus, gebakken ui, kaas, bacon, sla en tomaat.	13,50
Kipsaté, Op veler verzoek, met kroepoek,	14,50
Lendebiefstuk, met gebakken champignonnetjes.	19,50
Dubbele Lendebiefstuk, 400 gram, succes!	24,50
Varkenshaasje, héééééél erg origineel, met champignon-roomsaus.	19,50
Vurig Varkentje, pikant gemarineerd varkenshaasje op boontjes en taugé, oh lala!	20,50
Pollo Corleone, kipfilet in parmaham met pesto-tomatensaus en pasta.	18,50
Black Angus runder Rib-eye, 350 gram met kruidenboter.	26,50
Nieuw-Zeelandse Lamsracks, absolute aanrader, boterzachte lamskoteletjes met rode wijnsaus.	24,50
Tournedos Stroganoff, bijzonder malse Ierse haasbiefstuk, klassiekertje.	24,50
Tournedos Jean-Jacques, tongstrelend, met zachte roquefortsaus.	24,50
Surf and Turf, haasbiefstuk & gamba's, good vibrations!	27,50
Peppersteak, dik gepeperde lendebiefstuk, pffff! wel drinken blijven!	19,50
Peppersteak xxl, dezelfde als hierboven, maar dan dus 2 x zo groot!	24,50
Hollandse kalfs Rib-eye, boterzacht Hollands vlees, met rode wijnsaus.	21,50
Vleeskwartet, voor als je geen keuze kunt maken, varkenshaas, ossehaas, kipfilet en kalfsmedaillon.	21,50
Lamsbout, bourgondisch eten, met honing-rozemarijnus en selderijcreme.	21,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groente, salade, gemarineerde witte kool en gebakken aardappeltjes of frites.

Extra patat of aardappelkroketjes (6 stuks) €3,00

Take away

Wit

Côtes de Gascogne, (sauvignon & gros manseng) - Frankrijk		10,00
Levendige, frisse en elegante blend met heerlijke geuren van citrus en exotisch fruit. In de mond mooie volle smaken van passiefruit en grapefruit.		
Markus Molitor, Haus Klosterberg, Riesling - Duitsland	literfles	18,50
Vol zoet met een mooie lichtgele kleur en een fris en open bouquet. Zacht, sappig en mild, met een mooie balans tussen zoet en zuur.		
Sauvignon blanc, Twin Islands, Marlborough- Nieuw-Zeeland		14,00
Aroma's van tropische vruchten, citrus en verse kruiden. De smaak is fris met tonen van koriander en tijm, die zorgen voor een heerlijke afdronk.		
Chardonnay, Nugan Estate, Third Generation - Australië		14,00
Okergeel met tonen van verse ananas, meloen en nectarine aroma's, aangevuld met kamperfoelie en gingery specerijen. Sappig tropisch fruit, mineralen en delicate vanille tonen van de 6 maanden gerijpt op eiken vaten.		
Nugan Estate, Annelise, Pinot Grigio, Australië		14,00
"Cool Climate", delicaat strogeel met groene accenten. Aroma's van peer, appel en bloemen. Fris en droog met hints van meloen.		
Ramon Bilbao, Verdejo - Spanje		16,00
Fijn aromatisch karakter. Aroma's van passiefruit, anijs, venkel en tropisch fruit zorgen voor levendigheid. Een klein bittertje, mooie frisheid en een zachte afdronk.		
Chenin Blanc, L'avenir, Stellenbosch - Zuid Afrika		19,00
Vol met in de smaak nuances van gedroogde peer, bloemen, abrikoos, appel en een finale van honing, gecombineerd met frisse lime, mineraliteit en hints van eikenhout.		
Riesling, Markus Molitor, Haus Klosterberg, Mosel - Duitsland		18,00
Kristalhelder en fris met aroma's van rijp fruit in combinatie met verse kruiden. In de smaak tonen van steenvruchten en krachtige mineralen.		
Grüner Veltliner, Steininger, Kamptal - Oostenrijk		20,00
Zeer fruitig, klassiek en strak met een intrigerend pepertje in de smaak. Verrassend lekker volgens onze proevers.		
Viognier, Yalumba, The Y Series, South Australia - Australië		22,00
Aroma's van abrikozen, citroen, honing en kruiden. Rijk in smaak met mooie rondheid. Volgens Ilya Gort een van 's werelds beste Viognier's.		
Sancerre, Chateau de Thauvenay, terroir silex - Frankrijk		22,00
Expressief, rijk geurend, zeer aromatisch. Knisperend fris van smaak, met goede zuren. Strak, sappig en ook typisch door het spootje vuursteen.		
Chardonnay, Kendall Jackson, Vintner's reserve - Verenigde Staten		26,00
Top Chardonnay, aroma's van tropisch fruit als mango en ananas gecombineerd met aroma's van perzik, appel en peer. Mooie balans. Licht geroosterde kenmerken in de afdronk.		
Domaine Chanson, Meursault, Bourgogne - Frankrijk		45,00
Bleek goud, bloemenaroma's met tonen van perzik, appel en een vleugje vanille. Stevige zuurgraad en mineraliteit. Zuiver en strak. Lange afdronk met hints van mineraliteit. Voor de liefhebbers!		

Take away

Rood

- Lunaris, Callia, (Shiraz & Malbec) - Argentinië** 10,00
Geuren van noten dankzij de Shiraz en vers rood fruit dankzij de Malbec.
In de mond een frisse en complexe structuur met zoete tannines.
- Montepulciano d'Abruzzo, Epicuro - Italië** 14,00
Mooi robijnrood met paarse hints. Intense aroma's van kersen en gedroogde kruiden.
Vol van smaak en mooi in balans. Zwoele Italiaan met een warm en rond karakter.
- Merlot, Errázuriz, Curico valley - Chili** 14,00
Helder robijn rood met aroma's en smaken van rood fruit zoals aardbeien en kersen. Tonen van balsamico en kruidige hints van peper, mokka en bitterzoete chocolade. Zacht met een lange afdronk.
- Rioja Crianza, Ramón Bilbao - Spanje** 14,00
Complex diep rood, aroma's van opgelegde rozijnen in likeur en sandelhout en een overweldigende, elegante mineralige afdronk.
- Malbec, Salentein Barrel selection, Alto Valle de Uco - Argentinië** 20,00
Diep violette kleur met aroma van rijpe pruimen, cacao en vanille. Intens, smaakvol met zeer gul en vlezig zwart fruit, bessen, chocolade, zachte tannines en prachtige gerookte tonen van de eikenhouten rijping gedurende 12 maanden.
- Cabernet Sauvignon, Max reserva, Errazuriz, Aconcagua - Chili** 22,00
Robijn rood met kruidige aroma's, stevige body en een goede structuur.
De zuren zijn mooi in balans. Zachte tannines en een lange afdronk.
- Pinotage, L'avenir, Stellenbosch - Zuid Afrika** 24,00
Zwarte bessen, lagen van bloemige noten, vanille en verleidelijke toffee met een fluweelachtige textuur. Prachtig met diepte en elegantie.
- Crozes-Hermitage, Ogier, Rhône - Frankrijk** 26,00
Diep rood, aangename tonen van frambozen en zwarte bessen met iets van kruiden en leer.
Stevige body en mooi in balans met zijdezachte tannines.
- Pinot Noir, Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel - Duitsland** 26,00
Aroma's van kersen, zwarte bessen, grafiet, cacao, vanille, karamel en drop. Fruitig met elegante en zijdezachte structuur. De ronde tannines eindigen in een complexe, minerale afdronk.
- Chateau Treytins, Lalande de Pomerol, Bordeaux - Frankrijk** 26,00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot. Rijk, diep rood. Kleurkrachtig en complex boeket. Veel structuur en vlezigheid. Absolute aanrader!
- Amarone della Valpolicella classico, Farina, Veneto - Italië** 34,00
Zeer rijk, kruidigheid van cacao en balsamico verweven met delicaat fruit; kersen, aardbeien en bramen. Rijk warm mondgevoel met een ongekende structuur en balans, lange afdronk.
- Barolo riserva della casa, Marchesi di Barolo, Piëmonte - Italië** 49,50
Drop, tabak, "verwelkte bloemen" en kaneel. Vol en stevig met zachte zuren en geroosterde tonen vanwege de rijping op eikenhouten vaten.
Geclassificeerd als DOCG (hoogste kwaliteitsklasse in Italië) en 95+ Parker punten.

Take away

mousserend

- Cava Pata Negra, Brut** - Spanje 14,50
Verfijnde, droge Méthode Traditionelle, prachtige mousse, ontwikkelde smaak, complex aroma, lichte toast en een mooie afdronk.
- Langlois, Cremant de Loire, l'ambition rosé** - Frankrijk 14,50
Deze frisse, fruitige en mousserende rosé heeft aroma's van bosaardbeien en bessen en een lange frisdroge afdronk.
- Bollinger Special Cuvée Brut** - Frankrijk 45,00
Prachtig goudgeel. Gerijpt, complex en rijk met tonen van toast, caramel, walnoten, peer, rijp fruit en champignons. Zachte mousse met lang aanhoudende bubbels.
Een karaktervolle champagne met veel elegantie.

rosé

- Maison Fortant, Grenache Gris, Rosé Nautique**, Frankrijk 10,00
Elegante, licht zalmroze kleur. Heerlijk klein rood fruit in de geur, aangevuld met een subtiele kruidigheid. Vol, fruitig en geeft een verfrissende indruk.
- MiP, Guillaume & Virginie Philip** - Frankrijk 16,00
Licht getint, rode vruchtjes, perzik en citrusfruit naast een verleidelijke geur van rozenblaadjes.

dessertwijn, port, sherry

- Elysium, Black Muscat, Quady Winery, Californië** - V.S. 24,50
Zalige dessertwijn. Helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees, hetgeen deze Elysium zo apart maakt.
- Yalumba, Museum Muscat, South Australia** - Australië 20,00
Een luxueuze dessertwijn van zeer hoge kwaliteit. Dieprode kleur met walnotenaroma, koffie en complex fruit en een lange, zachte afdronk. 7 jaar gerijpt op Frans eikenhout. Kreeg maar liefst 96 Parkerpunten.
- Cazes, Muscat de Rivesaltes, Rousillon** - Frankrijk 16,00
Een versterkte, zoete, witte dessertwijn uit de Rousillon. 50% Muscat d'Alexandrie en 50% Muscat Petit Grain. Fris en zoet met heerlijke aroma's van citrusvruchten, exotische vruchten, perzik en abrikoos.
- Pedro Ximénez Cosecha, Montilla** - Spanje 18,00
Zuivere en doorzichtige kleur, waardoor deze Cosecha erg verschilt van de traditionele PX wijnen. Nectar van rijp en gedroogd fruit in het aroma. Zijdezacht en soepel in de mond.
- Graham's, The Tawny, Douro** - Portugal 22,00
Onderscheidend en Complex met aroma's van geroosterde amandelen, sinaasappelschil en kaneel. "The Tawny" heeft een rijke smaak met een stevig, stoer karakter en een lange afdronk.
- Kopke, 10 years old, Douro** - Portugal 22,00
Deze fraaie oude tawny wordt gemiddeld 10 jaar gerijpt op houten vaten hierdoor heeft deze port een mooie kleur. De geur is complex doch elegant met aroma's van specerijen, gedroogd fruit en honing, de smaak zacht en rond met smaken van amandelen en gedroogd fruit.