

## Voorgerechten

<b>Escargots</b>		<b>8,50</b>
Traditioneel gebakken in kruidenboter, geserveerd met stokbrood		
<b>Plateau carpaccio</b>		<b>10,50</b>
Dun gesneden ossenhaas met Grana Padano, olijven, pijnboompitten en een balsamicodressing		
<b>Seafood</b>		<b>15,50</b>
Gerookte forel, gerookte zalm, Hollandse garnalen, kappertjes en ui, geserveerd met toast	½	9,50
<b>Rode bieten carpaccio</b>		<b>8,50</b>
met geitenkaas, walnoten, rucola en een gemberdressing		
<b>Sneetje champignons</b>		<b>8,50</b>
Gebakken champignons met spekjes geserveerd op toast (ook mogelijk zonder spek)		

## Soepen

<b>Toscaanse tomatensoep</b>		<b>5,50</b>
Met Italiaanse kruiden en crème fraîche		
<b>Pompoensoep</b>		<b>5,50</b>
Met croutons, wortel en gele paprika		
<b>Franse uiensoep</b>		<b>6,85</b>
Volgens Frans recept, met crouton en gesmolten kaas	groot	6,85
	klein	5,50

## Salades

<b>Salade geitenkaas</b>		<b>14,75</b>
Gegratineerde geitenkaas met honing, omwikkeld in spek met walnoten en appel (ook zonder spek mogelijk)	½	11,50
<b>Salade Niçoise</b>		<b>15,25</b>
met verse tonijn, ui, ei, olijven, haricot verts en een dilledressing	½	12,50
<b>Salade Gado Gado</b>		<b>14,75</b>
Salade met sperziebonen, kippendij, gekookt eitje, gebakken uitjes, taugé, komkommer en satésaus	½	11,50

***Alle soepen en salades worden geserveerd met brood en roomboter***

*Volgt u een dieet of heeft u een allergie?  
Laat u adviseren door onze collega's*

## Visgerechten

<b>Fruits de mer bowl</b>	17,75
Lauwarme rijstbowl, met selectie van koude vissoorten als gerookte zalm, surimi, garnalen, avocado, komkommersnippers en gebakken uitjes. Geserveerd met sojasaus.	
<b>Tongfilets</b>	18,75
Drie gebakken filets, geserveerd met ravigotesaus, seizoensgroenten en roseval	
<b>Zalmmoot en papillot</b>	18,75
Pakketje uit de oven, met cherrytomaatjes, citroen, courgette en verse spinazie	

## Schotelgerechten

<b>Saté grillée</b>	16,50
Van varkenshaas, geserveerd met kroepoek, ananas, frites en salade en atjar	
<b>Spareribs</b>	17,80
Heerlijk gemarineerd, geserveerd met zoetzure- en knoflooksaus, frites en salade	
<b>Mixed grill</b>	18,20
Ossenhaas, varkenshaas en kippendij met zoetzure- en knoflooksaus, frites en salade	

## Vleesgerechten

<b>Kip uit de wok</b>	16,75
Met bonen, taugé, courgette en spinazie, met saus van sesam en nootjes	
<b>Bauern Schnitzel</b>	17,50
Van varkensfricandeau met gebakken champignons, spekjes en ui	
<b>Tournedos *</b>	21,20
Zeer malse ossenhaas van de grill met seizoensgroenten, roseval en een saus naar keuze	
<b>Varkenshaas *</b>	19,50
Medaillons van de grill, geserveerd met seizoensgroenten, roseval en een saus naar keuze	
<b>Lamshaasjes</b>	19,40
Van de grill, geserveerd met seizoensgroenten, roseval en rode wijnsaus	

\* Sauskeuze: *stroganoffsaus, champignonroomsaus, pepersaus, rode wijnsaus*

## Vegetarische gerechten

<b>Gevulde puntpaprika</b>	15,75
Gevuld met rijst, tuinboontjes, maïs, feta en courgette	
<b>Empanada</b>	16,75
Bladerdeeg gevuld met spinazie, diverse soorten kaas, quorn en champignons	

*Volgt u een dieet of heeft u een allergie?  
Laat u adviseren door onze collega's*

## Koffiespecialiteiten

<b>Tolhuys Koffie</b> Met oud-Hollandse kaneelikeur en slagroom	6,50
<b>Irish Coffee</b> Met originele Irish whisky, bruine suiker en slagroom	6,50
<b>French Coffee</b> Met Grand Marnier en slagroom	7,10
<b>Café DOM</b> Met DOM Bénédicte en slagroom	7,10
<b>Café Brasil</b> Met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	7,70

## Wijnsuggesties

### Rode wijnen

#### Zuid-Afrika

##### Springbok Rood

per fles 25,00 per glas 4,00

Zuid-Afrikaans. Een volle, donkerrode wijn met aroma's van bramen en kersen. Zacht en mild in de afdronk. Druivensoort: Shiraz, Cabernet

##### Drostdy Hof

per fles 26,00 per glas 5,00

Heerlijk op smaak zijnde fruitige Afrikaanse wijn. Bij proeverijen bekroond. Druivensoort: Pinotage

#### Spanje

##### Rioja Crianza Coto Vintage

per fles 30,00 per glas 5,00

Krachtige robijnrode wijn met de smaak van kersen en kruiden.

Herkomst: El Coto de Rioja – Oyón – Spanje Druivensoort: Tempranillo

### Witte wijnen

#### Frankrijk

##### Chardonnay Monterre

per fles 25,00 per glas 4,00

Een goudkleurige, ronde wijn. Met een vleugje van wit fruit en zachte bloemige afdronk.

Karakter: Fruitig, rond

#### Spanje

##### El Coto Vintage Rioja

per fles 26,00 per glas 4,50

Karakter: Verfrissend en op bescheiden wijze aromatisch.

Met tonen van meloen, citrus en sinaasappelbloesem. Lichte en zuivere wijn. Druivensoort: Viura

#### Nieuw Zeeland

##### Sauvignon Wild Rock

per fles 30,00 per glas 5,25

Een elegante frisse wijn met minerale tonen en met aroma's van citrus, perzik en Granny Smith. Een mild droge, ronde afdronk. Herkomst: Marlborough.