

VOORGERECHTEN

Champignon-knolselderijsoep	€ 6,50
Gebakken champignons en geroosterde knolselderij hebben elkaar gevonden in deze verrukkelijke soep. Afgemaakt met een beetje kerrie-olie, wat peterselie en een paar plakjes champignon.	
Aspergesoep	€ 6,50
De voorjaarsklassieker bij uitstek. Afgemaakt met stukjes asperge, ei en gesnipperde bieslook.	
Buikspek	€ 11,90
Een etmaal lang, in Chinese kruiden gegaard buikspek wordt krokant voor u gebakken. Geserveerd met een vinaigrette van rozijnen, gember en komkommer en besprenkeld met gepofte rijst.	
Carpaccio di Capocuoco	€ 11,90
Carpaccio van verse kogelbiefstuk zoals onze chef - <i>il capocuoco</i> - vindt dat hij moet zijn. Op een huisgemaakte basilicumpesto gepresenteerd en afgemaakt met rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olijfolie van superieure kwaliteit.	
Bonbon de Maquereau	€ 11,90
Verse makreelfilet wordt in eigen rookoven gerookt en tot een pastei verwerkt. Deze wordt omhuld door een huisgemaakte gelei van bospeen en sinaasappel en als drie bonbons gepresenteerd op wat rucola sla. Afgemaakt met een vinaigrette van kerrie en verse sinaasappel.	
Gravad Lax	€ 11,90
Gravad lax (letterlijk: <i>begraven zalm</i>), is een typisch Scandinavisch gerecht van rauwe, verse zalm. Wij snijden de zalm dun en marinieren deze, waardoor een enigszins paarse kleur ontstaat. Geserveerd met twee torentjes curry-aardappelsalade en afgemaakt met pareltjes rode biet en wat plakjes radijs.	
De Kip of het Ei	€ 9,90
Drie uitgeholde, hardgekookte, halve eieren zijn gevuld met botermals kippenvlees. Het eigeel is daarbij verwerkt tot een crème. Op de eieren ligt een krokant velletje van de kip en wat lente-ui. Het geheel is afgemaakt met het Zeeuwse zoutwaterplantje zeekraal en wat poeder van zoete, gerookte paprika.	

SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

Drie gangen	€ 36,90
Vier gangen	€ 46,90

HOOFDGERECHTEN

Schouderkarbonade	€ 21,90
Niet bepaald een standaard karbonaadje. Dit vlees is zeer langzaam gegaard, waardoor het on wijs ongeëvenaard mals is. Geserveerd met een huisgemaakte jus, een zogeheten <i>beurre noisette</i> met grove mosterd.	
Bavette	€ 22,90
Deze bavette - <i>flank steak</i> - van graangevoerd rund braden wij eerst aan op de barbecue voor een authentieke rookmaak. Na het afbakken voegen wij de originele Argentijns-Uruguayaanse barbecuesaus chimichurri toe. Uiteraard maken wij ook deze zelf van verse kruiden.	
Tournedos Sublime	€ 24,90
Botermals is zacht uitgedrukt, dit vlees is het summum van malsheid. Het beste van het beste. Wilt u graag gebakken eendenlever erbij?	
Honey Lemon Chicken	€ 22,90
Een rouleau is een mooi klassiek gerecht uit de Franse keuken. Het is een gevuld vleesgerecht in de vorm van een rol. Wij maken hem van kippen die voldoen aan het Franse keurmerk Label Rouge en gezouten citroenen. Afgelakt met honing en geserveerd met een zelfgetrokken kippenjus.	
Beef Wellington	€ 25,90
Een culinair hoogtepunt uit de Engelse keuken: verse ossenhaas van superieure kwaliteit met een paddenstoelenfarce, omwikkeld met een koolblad en bladerdeeg.	
Kraakverse Vis	dagprijs
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
Kalfssukade	€ 22,90
Een etmaal lang in rode wijn gegaard kalfsvlees garen wij af in de oven en serveren dit prachtstuk met een jus van zwarte truffel. Of er een engeltje over je tong fietst.	
Lamsrack	€ 22,90
Lamsrack is de ribpartij van een lam. Na het aanbraden garen wij dit vlees mooi rosé af in de oven. Het rack wordt gepresenteerd met een kruidenkorst en afgemaakt met een jus die is getrokken uit lamsbeenderen, kruiden en specerijen.	
Vegetarische surprise	€ 21,90
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een uitgebreide selectie van verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren dit voorjaar zo'n zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid. Gezondheid!

NAGERECHTEN

Dame Blanche	€ 7,90
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
Panna Cotta	€ 8,90
Van boerenroom gemaakte panna cotta, omringd door een huisgemaakte crumble en een kersenconfiture die is bereid uit kersen uit Italië.	
Kaasplankje	€ 8,90
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij Vlaams notenbrood en een vijgencompote. De nadruk ligt dit voorjaar op smaak en karakter.	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
Voorjaarstuintje	€ 8,90
Dit eetbare tuintje bestaat uit aarde van chocolade, waarin zaadjes van geroosterde hazelnoten ontkiemen op een ondergronds bed van mascarpone-koffiecrème . Boven de aarde is het lente met opkomende honingcress.	
Crêpes Suzette	€ 8,90
Een klassiek dessert uit de koker van de Franse chef-kok Auguste Escoffier. Hij droeg het op aan de toenmalige Prince of Wales, de latere koning Edward VII. Deze vond op zijn beurt dat die eer toe moest komen aan zijn tafelgenote <i>Suzette</i> . Het zijn flensjes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker, sinaasappelsap en -schil. Geserveerd met een bolletje ambachtelijk vanille roomijs en geflambeerd met Cointreau.	
Bananasplit	€ 8,90
Een ware klassieker, maar dan anders. Een huisgemaakte bananenparfait in de vorm van een donut is afgemaakt door deze te dompelen in een banenengelei. Gepresenteerd op een huisgemaakte vanillesaus, een zogeheten <i>crème Anglais</i> , en vergezeld van stukjes gekarameliseerde banaan.	
Petite Glacée	€ 3,90
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesausen vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	

LUNCHGERECHTEN

SOEPEN

Champignon-knolselderijsoep: gebakken champignons en geroosterde knolselderij hebben elkaar gevonden in deze verrukkelijke soep. Afgemaakt met een beetje kerrie-olie, wat peterselie en een paar plakjes champignon € 5,95

Aspergesoep: de voorjaarsklassieker bij uitstek. Afgemaakt met stukjes asperge, ei en gesnipperde bieslook € 5,95

UITSMIJTERS EN OMELETTEN

Lunchspecial Joske: onze variant op het twaalfuurtje: 3 sneden brood met ham, 2 spiegeleieren, een kroket en een frisse salade € 9,95

Uitsmijter: combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-belegen kaas, champignons en bacon uw favoriete uitsmijter. Wij gaan ermee aan de slag en serveren 3 gebakken scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 8,95

Uitsmijter rosbief: niet bepaald standaard rosbief. Wij gebruiken vers rundvlees, met 3 scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 9,95

Omelet naturel: de perfect gebakken omelet, geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 7,95

Omelet plus: combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-belegen kaas, champignons en bacon uw favoriete omelet. Wordt geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en is voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 8,95

TOSTI'S

Onze tosti's komen niet uit een tosti-ijzer, maar worden met liefde en toewijding bereid in een koekenpan.

Tosti: ham en/of kaas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalje tomatenketchup € 5,90

Tosti Hawaï: ham, kaas en ananas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalje curryketchup € 6,50

Tosti Madame: ham, kaas en daarop een gebakken scharrelei, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalje tomatenketchup € 6,90

WRAPS

Taco Vega: twee vegetarische wraps in tacovorm, gevuld met een huisgemaakte humus van kikkererwten, spinazie en geitenkaas. Geserveerd met een chutney van zoetzure paprika € 8,95

Quesadilla: in cajunkruiden huisgemaarineerd kipdijenvlees, ter plekke met paprika en uien afgebakken en in een met kaas gegratineerde wrap gevouwen. Geserveerd met guacamole, een tomatensalsa en crème-fraîche € 9,95

Wrap gerookte zalm: een tortilla wrap met daarin verse gerookte zalm en een kruidenroomkaas. Afgemaakt met salade, rode ui en dressing € 10,95

Wrap carpaccio: een tortilla wrap met daarin vers rundvlees, truffelmayonaise, sla, kappertjes en Parmezaanse kaas € 9,95

SANDWICHES & TRAMEZZINI

Kroketten met brood: 2 uit de kluiten gewassen vleeskroketten op wit of bruin brood. Geserveerd met een sla-garnituur en mosterd € 7,90

Clubsandwich: 3 geroosterde sneetjes brood met gerookte kip, bacon, kaas, ei, tomaat, sla en komkommer € 9,90

Tramezzini krab: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met een ambachtelijk bereide salade van verse krab, tomaten en een avocadospread. Afgemaakt met salade, lente-ui, radijs en een huisgemaakte dressing € 10,90

Tramezzini gerookte zalm: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met verse gerookte zalm, komkommer en een kruidenroomkaas. Afgemaakt met salade, rode ui en een huisgemaakte dressing € 10,90

Tramezzini makreel: 4 puntjes Italiaans tramezzini-brood, belegd met huisgemaakte makreelpastei, gekookte rode biet en appel. Afgemaakt met salade en een basilicumdressing € 10,90

MEERGRANENBOL

Meergranenbrood wordt van meerdere graansoorten gemaakt (de naam zegt het al). Wij gebruiken bollen van 140 gram met daarin verwerkt tarwe, gerst, rogge, haveremout, koolzaad, lijnzaad en sesamzaad. Het brood wordt a-la-minute voor u afgebakken.

Carpaccio: vers afgebakken meergranenbol, belegd met vers rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitten, sla, kappertjes en Parmezaanse kaas € 9,95

Gezond: vers afgebakken meergranenbol, belegd met boerenachterham, kaas, sla, tomaat, komkommer, ui en een hardgekookt ei € 8,95

BURGERS

Hamburger Saint Mike: 2 dunne hamburgers van perfect, vers rundvlees. Op klassieke Amerikaanse wijze bereid en geserveerd op een wit bolletje met ijsbergsla, tomaat, augurk en een huisgemaakte saus € 8,95

Cheeseburger: als de hamburger, maar dan met een plak kaas erop € 9,95

Bacon-Cheeseburger: als de cheeseburger maar dan met gebakken bacon erop € 10,95

Bacon-Cheeseburger de Luxe: als de bacon-cheeseburger maar dan met een gebakken ei erop € 11,95

Frietjes erbij? een handvol verse frites bij uw hamburger € 1,95

MAALTIJDSALADES

Salade geitenkaas: frisse salade van diverse slasoorten, met daarbij een warme geitenkaas, honing, noten, gedroogde tomaten en een lente-uitje € 15,90

Salade carpaccio: frisse salade van diverse slasoorten met vers lers rundvlees en afgemaakt met truffelmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten € 16,90

Salade vis: frisse salade van diverse slasoorten met daarin een mooie selectie vis. Onder andere een warme moot vis van de dag. Afgemaakt met een huisgemaakte remouladesaus, augurk, lente-ui en een gekookt ei € 17,90