

## VOORGERECHTEN / STARTERS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Vitello tonnato</b><br>Kalfsmuis met tonijnmayonaise<br>Veal with tuna mayonnaise  | <b>11,85</b> |
| <b>Carpaccio classico</b><br>Klassiek Italiaans gerecht van dunne plakjes rundvlees met pesto, pijnboompitjes en oude kaas<br>Classic Italian dish of thinley sliced beef with pesto, pine kernels and old cheese | <b>11,85</b> |
| <b>Bouillabaisse</b><br>De Zuid-Franse klassieker! Met crostini's, rouille, geraspte kaas<br>The classic dish from southern France! With toast, rouille, grated cheese  | <b>11,85</b> |
| <b>Kroketjes varié – various croquettes</b><br>Verschillende smaken op het bord, zowel vis-vlees-vega<br>Different flavours on the plate, fish-meat-vegan   | <b>9,80</b>  |
| <b>Gamba's pill-pill</b><br>Gamba's in het bekende Spaanse pruttelpannetje met knoflook en rode peper<br>Prawns in hot oil with garlic and chili pepper   | <b>10,80</b> |
| <b>Champignons in bladerdeeg – Mushrooms in puff pastry</b>   | <b>9,80</b>  |
| <b>Portobello (grote paddenstoel) met pesto, tomaat en brie</b><br>Large mushroom with pesto, tomato and finished with brie   | <b>9,80</b>  |
| <b>Burrata (buffelmozzarella) met tomaat en basilicum</b><br>Buffalo mozzarella with tomato and basil   | <b>9,80</b>  |

## HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

|  |  |                      |
|--|--|----------------------|
| <b>Eend</b>  |  | <b>24,25</b>         |
| Tamme eendenborst met maiscrème, gelei van duindoornbes, gebrande mais en een vanillejus<br>Tame duck breast with corn cream, jelly of sea buckthorn berry, toasted corn and a vanilla jus                             |  |                      |
| <b>Lam</b>   |  | <b>24,25</b>         |
| Zacht gegaarde lamsschenkel met gepofte zoete aardappel en grill groente<br>Softly cooked lamb shank with puffed sweet potato and grilled vegetables   |  |                      |
| <b>Zeebaars</b>  | <b>(hele vis / head and tail)</b>      | <b>24,25</b>         |
| In de roomboter gebakken, side salad en frites<br>Baked in butter, side salad and fries  |  |                      |
| <b>Sukade</b>  |  | <b>24,25</b>         |
| Kalfssukade, gestoofd met pruimen, kaneel en kastanjechampignons<br>Veal candied peel, stewed with plums, cinnamon and chestnut mushrooms  |  |                      |
| <b>Vega</b>  |  | <b>15,95</b>         |
| Cannelloni met groentevulling en gegratineerd met mozzarella en feta<br>Canneloni with vegetable filling and gratinated with mozzarella and feta   |  |                      |
| <b>Bouillabaisse</b>   | <b>klein (als voorgerecht) / groot</b> | <b>11,85 / 19,95</b> |
| De Zuid-Franse klassieker! Met crostini's, rouille, geraspte kaas en side salad<br>The classic dish from southern France! With toast, rouille, grated cheese and side salad  |  |                      |
| <b>Kipsaté Swarten Hondt</b>   |  | <b>15,95</b>         |
| Twee stokken met gemarineerde kippendijen en satésaus (apart geserveerd), kroepoek, salade en frites<br>Two skewers with marinated chicken thies and peanut sauce (served separately), shrimp cracker, salad and fries |  |                      |

**Runderhamburger**

Zo moet ie zijn: broodje, grote hamburger, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, saus, cheddar kaas en een gebakken ei – met frites

As it should be: bun, large hamburger, lettuce, tomato, pickle, fried onions, sauce, cheddar cheese and a fried egg – with fries

**Lamsburger**

Zo moet ie zijn: broodje, grote hamburger, sla, tomaat, augurk, gebakken ui, saus, cheddar kaas en een gebakken ei – met frites

As it should be: bun, large hamburger, lettuce, tomato, pickle, fried onions, sauce, cheddar cheese and a fried egg – with fries

**Salade met tonijn**

Huisgemaakte tonijnsalade – homemade tunasalad

**Carpacciosalade – carpaccio salad****Kip lombok salade**

Warme stukjes gemarineerde kippendij met groenten op sla

Warm pieces of marinated chicken thies with vegetables on lettuce

**Geitenkaassalade – goats cheese salad**

## **DESSERTS**

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Kaas</b>  | <b>10,80</b> |
| <b>Crème brûlée</b>  | <b>7,25</b>  |
| <b>Huisgemaakte appeltaart – homemade appelpie</b>   | <b>3,15</b>  |
| <b>Sticky toffee</b>   | <b>7,25</b>  |
| <b>Arroz de leche met stoofpeertje (Spaans rijstdessert)</b><br>Arroz de leche with cooked pear (Spanish rice dessert) | <b>7,25</b>  |