

Salade Ossenhaas

Gebakken ossenhaaspuntjes, gemarineerd met rode pesto op een frisse salade met gebakken champignons, ui, spekjes en een sojadressing

Gebratene Rinderfiletspitzen mit rotem Pesto auf frischem Salat mit gebratenen Pilz, Zwiebeln, Speck und einem Sojadressing
Fried pieces of beef tenderloin with red pesto on a fresh salad with fried mushrooms, onion bacon and served with a soya dressing

normaal
groot

12,5
16,5

Dungesneden buikspek en een bitterbal van stoofvlees en leffe bier

Op een winterse salade van roseval aardappel, zuurkool, appel en anijs daarbij een mosterdmayonaise

Dünn geschnittenem Schweinebauch und einem Ragout-Bällchen aus Schmorbraten und Leffe-Bier, serviert mit einem Salat von Roseval-Kartoffeln, Sauerkraut, Apfel und Anis, begleitet mit einer Senfmayonnaise
Thinly cut pork belly a savoury fried 'Bitterball' of Flemish stew and Leffe beer, accompanied with salad of Rosevale potatoes, sauerkraut, apple and anise served with a mustard mayonnaise

10,5

Rundercarpaccio

Dungesneden runderlende met Parmezaansnippers, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, balsamicostroop en truffelmayonaise

Dün geschnittene Rinderlende mit Parmesan, Pinienkernen, sonnengetrockneten Tomaten, Balsamicosyrup und Trüffel Mayonnaise
Thinly sliced beef with flakes of Parmesan, pine nuts, sun-dried tomatoes, balsamicosyrup and truffle mayonnaise

11

Gravad lachs

Met in zoet/zuur ingelegde komkommer, een saus van mierikswortel en een wakame salade

Gravad Lachs mit süß-sauer eingelegter Gurke, einer Meerrettichsauce und Wakame-Salat
Gravad lax with sweet and sour pickled cucumber

12,5

Gepofte gele en rode biet en gemarineerde paddenstoelen

Met een creme van pompoen en een krokantje van knolselderij

Geröstete gelbe und rote Rüben mit marinierten Pilzen, einer Kürbis-Creme und Knollensellerie-Crunch
Roasted yellow and red beet with marinated mushrooms, cream of pumpkin and crispy celeriac

8,4

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en kruidenboter

Alle Vorspeisen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert / All starters are served with bread and herb butter

Koude voorgerechten
en salade
Kalte Vorspeisen
Cold appetizers

Tomatensoep

Vegetarische tomatensoep met cherrytomaatjes

Vegetarische Tomatensuppe mit Kirschtomaten

Vegetarian tomato soup with cherry tomatoes

4,9

Mosterdsoep

Romige mosterdsoep met krokant gebakken spekjes

Senfsuppe mit Krokant gebackene Speckwürfeln

Creamy mustard soup with bacon

4,9

Bouillabaisse

Vissoep, goed gevuld met diverse vissoorten

Reichhaltige französische Fischsuppe

Rich fish soup with a variety of a fish

als maaltijdsoep/als eine Mahlzeit Suppe/as a meal

7,5

12,5

Hongaarse goulash soep

Stevige gevuld met rundvlees, groenten en aardappel

Reichhaltige Ungarische Gulaschsuppe mit Rinderfleisch, Gemüse und Kartoffel

Hungarian goulash soup with beef, vegetables and potato

6

Alle soepen worden geserveerd met brood en kruidenboter

Alle Suppen werden mit Brot und Kräuterbutter serviert

All soups are served with bread and Herb butter

Gebakken gamba's

Gemarineerde gamba's in een saus van gepofte knoflook

Marinierte Riesengarnelen in einer Sauce aus geröstetem Knoblauch

Marinated prawns in a roast garlic sauce

9,5

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik op een salade van peultjes en erwten met een Calvadossaus

Knusprig gebackenes Kalbsbries auf einem Salat aus Zuckerschoten und Erbsen mit einer Calvadossauce

Crunchy veal sweetbread served on a mange-tout and pea salad with Calvados sauce

14,5

Iberico ribvingers

Zoete ribvingers van het Iberico varken, gemarineerd met Jack Daniels op American coleslaw met pepertjes

Süße Rippchen vom Iberico-Schwein, mariniert mit Jack Daniels auf amerikanischem Krautsalat mit Peperoni

Sweet Iberico pork rib fingers marinated with Jack Daniels, served on American coleslaw with peppers

11

Ravioli van ricotta en spinazie

Vegetarische ravioli met een kruidenroomsaus en geraspte Parmesan

Vegetarische Ravioli mit einer Kräuterrahmsauce und geriebenem Parmesan

Vegetarian ravioli with a herb sauce and grated Parmesan

9,5

Brood uit de oven

Oerbrood met huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus en een tapenade van tomaat

Mehrkornbrot mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchsauce und einer Tomaten-Tapenade

Traditional wheat and rye bread with homemade herb butter, garlic sauce and tomato tapenade

voor 2 pers. 4,5

voor 4 pers. 8

Warme voorgerechten
Warme Vorspeisen
Hot appetizers

Spies ossenhaas

Een spies van malse stukjes ossenhaas, gemarineerd met rode pesto en groene pepersaus

Zartes Rinderfiletspieß in einder Marinade aus roten Pesto, serviert mit ein Grüne Pfeffersauce

Skewer of juicy beef tenderloin marinated in red pesto, served with a green pepper sauce

22,9

Black Angus biefstuk van de dikke lende

Een malse biefstuk van het Black Angus rund, geserveerd met kruidenboter

Zartes Rinderfilet serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

Black Anges Beef served with homemade herb butter

22,5

Maiskuikenfilet

Gebakken maiskuikenfilet met gedroogde pancetta en een saus van gepofte cherrytomaatjes, olijven en pijnboompitten

Gebackenes Maiskükenfilet mit getrocknetem Pancetta und einer Sauce aus gerösteten Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen

Fried corn fed chicken fillet with dry-cured pancetta and a puffed tomato, olive and pine nut sauce

19,5

Gerookte runderentrecôte

Huisgerookte Zuid-Amerikaanse runderentrecôte, gegrild en geserveerd met een Argentijnse chimichurri

Hausgeräuchertes südamerikanisches Rinder-Entrecôte, gegrillt und serviert mit einem argentinischen Chimichurri

Homemade smoked South American prime rib, grilled and served with Argentinian chimichurri

23

Varkensrib roast

Varkensfilet aan het bot, overbakken met een groene kruidenkorst en daarbij een jus van tijm

Schweinefilet mit Knochen, mit einer grünen Kräuterkruste überbacken und Thymianjus

Pork fillet with bone, baked in a green herb crust, served with thyme gravy

18

Boerenschnitzel

Rijk gegarneerde schnitzel met spek, ui, champignons en paprika

Reich garniertes Schnitzel mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Paprika

Richly garnished schnitzel with bacon, onions, mushrooms and peppers

17,5

Knoflookgamba's

Gemarineerde knoflookgamba's met cherrytomaatjes geserveerd met een kruidige basmatirijst en een saus van gepofte knoflook

Riesengarnelen in Knoblauch mariniert mit Kirschtomaten, serviert mit würzigem Basmati-Reis und einer Sauce aus geröstetem Knoblauch
Marinated garlic prawns and cherry tomatoes, served with basmati rice and a roast garlic sauce

17,5

Rode Mul

Gebrande rode mulfilet, geserveerd met een jus van schaaldieren en gekarameliseerde venkel

Geröstete Streifenbarbe, serviert mit einem Jus aus Krebstieren und karamellisiertem Fenchel
Roasted red mullet, served with crustacean gravy and caramelized fennel

17

Gebakken zalmfilet

Zalmfilet afgelakt met oosterse sesamsaus op pittige sugarsnaps geserveerd met basmatirijst

Lachsfilet abgerundet mit asiatischer Sesamsauce auf pikanten Zuckerschoten, serviert mit Basmatireis
Salmon fillet lacquered with oriental sesame sauce on spicy sugar snaps, served with basmati rice

21,5

Dorade

Gegrilde doradefilet op een groente ratatouille met een limoenbotersaus

Gegrilltes Doradenfilet auf einer Gemüseratatouille mit Limonenbuttersauce
Grilled sea bream fillet served on vegetable ratatouille with a lemon and butter sauce

19

Zoetzure aubergine

Pittige zoetzure aubergine met sugarsnaps en sesam, geserveerd met basmatirijst

Pikante süßsaure Aubergine mit Zuckerschoten und Sesam, serviert mit Basmatireis
Spicy sweet and sour aubergine with sugar snaps and sesame, served with basmati rice

13,5

Tomaten tagliatella

Lintpasta met diverse groenten, tomatensaus en gekarameliseerde venkel

Bandnudeln mit diversen Gemüsen mit Tomatensauce und karamellisiertem Fenchel
Ribbon pasta with a variety of vegetables, with tomato sauce and caramelised fennel

14

Uit de ZEE

Aus dem Meer
From the sea

Vegetarische
gerechten

Vegetarische Speisen
Vegetarian dishes

Kindergerechten

Kinder Speisen
Child dishes

Frikandel, kroket of kipfingers

Frikandel, kroket oder Hähnchenfinger

Frikandel (minced-meat hot dog), croquette or chicken fingers

5,5

Fish and Chips

Fisch und Pommes Frites

Fish and Chips

8,5

Mini-schnitzel naturel

Minischnitzel naturel

Plain mini schnitzel

8,5

Kindergerechten worden geserveerd met warme groenten en friet of gebakken aardappelen

Kindgerichte werden mit warmem Gemüse und Pommes Frites oder Bratkartoffeln serviert

Children dishes are served with warm vegetables and chips or baked potatoes

Kindercoupe

Coupe vanille- en aardbeienijs met vruchtensiroop en slagroom

Vanille- und Erdbeereis mit Früchtesirup und Sahne

Vanilla and strawberry ice cream sundae with fruit-syrup and whipped cream

4,5

Een semifreddo (bevroren mousse) van hazelnoten

met een creme van karamel en hazelnoten en een saus van frangelico likeur

Semifreddo (gefrorene Mousse) der Haselnuss mit einer Creme aus Karamell und Haselnüssen und Frangelico-Likörsauce

A semifreddo (frozen mousse) of hazelnuts with a cream of caramel and hazelnuts and a sauce of Frangelico liqueur

7

Chocolade trifle

Opgebouwd uit brownies, witte chocolade mousse, pure chocolade mousse en maltesers

Schokoladen-Trifle bestehend aus Brownies, weißer und dunkler Schokoladenmousse und Maltesern

Chocolate trifle of brownies, white chocolate mousse, dark chocolate mousse and Maltesers

7,8

Coupe amarenen/kersen ijs

Met gemarineerde rode vruchten en slagroom

Amarena-/Kirsch-Eisbecher mit marinierten roten Früchten und Schlagsahne

Amarena cherry ice-cream with marinated red fruit and whipped cream

6,5

Een appel/gingerbread cake

Met een vleugje whiskey en ijs van nougat en daarbij caramelsaus

Apfel-Ingwerkuchen in Whiskey getränkt mit Nougateis und Karamellsauce

Apple gingerbread cake soaked in whiskey with nougat ice-cream and caramel sauce

7,8

Kaasplank

van 4 soorten kaas (Oude Rotterdammer, Le Petit Doruvel, Rochebaron en Brugge Blomme) met brood, nootjes, druiven en een gelei van kweepeer

Vier Käsesorten (Oude Rotterdammer, Le Petit Doruvel, Rochebaron und Brugge Blomme) serviert mit Brot, Nüssen, Weintrauben und Quittengelee

Four types of cheese (Oude Rotterdammer, Le Petit Doruvel, Rochebaron and Brugge Blomme) served with bread, assorted nuts, grapes and quince jelly

11,5