

## 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

## Salade serrano

Een frisse salade met gedroogde Italiaanse ham en buffelmozzarella met zongedroogde tomaatjes, haricot verts en pesto. Deze salade is ook vegetarisch te bestellen

*Ein frischer Salat mit getrocknetem italienischem Schinken und Büffelmozzarella mit sonnengetrockneten Tomaten, grünen Bohnen und Pesto. Dieser Salat kann gegebenenfalls auch in der vegetarischen Variante bestellt werden*  
*A fresh dry-cured Italian ham and buffalo mozzarella salad with sun-dried tomatoes, green beans and pesto.*  
*This salad can also be ordered as a vegetarian dish*

11,5

## 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

## Duo van vis

Een carpaccio van tonijn met een wasabicrème en een salade van rivierkreeftjes met mango

*Ein Carpaccio aus Thunfisch mit einer Wasabicreme und einem Salat aus Flusskrebse mit Mango*  
*Tuna carpaccio with wasabi cream and a crayfish and mango salad*

12,5

## Vitello tonato

Langzaam gegaard kalfsvlees met een tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitjes en gemarineerde groene asperges

*Langsam gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischmayonnaise, Kapern, Pinienkernen und mariniertem grünem Spargel*  
*Slow-cooked veal with tuna mayonnaise, capers, pine nuts and marinated green asparagus*

11

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

## Cappuccino van geroosterde paprika

Soep van geroosterde paprika met oude kaas croutons en prei

*Suppe aus gerösteter Paprika mit altem Käse Croutons und Lauch*

*Roasted sweet pepper soup with mature cheese croutons and leek*

5,5

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

## Citroencheesecake

met limoen/kwarkijs en een chutney van framboos

*Zitronenkäsekuchen mit Limonen-/Quarkeis und Himbeerchutney*

*Lemon cheesecake with lime/cottage cheese ice cream, served with a raspberry chutney*

7,2

## Romige panna cota

van kokos en ananas met basilicumijs

*Sahnige Panna Cotta aus Kokos und Ananas mit Basilikumeis*

*Creamy pineapple and coconut panna cotta served with basil ice cream*

7,4

## Witte chocolademousse

met ijs van gintonic met gemarineerde watermeloen

*Weißer Schokoladenmousse mit Gintonic-eis und mariniertes Wassermelone*

*White chocolate mousse with gin and tonic and marinated water melon ice cream*

6,9

## Coupe sorbetijs

van passievrucht, mango en meloen, geserveerd met verse ananas en meloen

*Eisbecher aus Passionsfrucht-, Mango- und Melonensorbet, serviert mit Ananas und Melone*

*Passion fruit, mango and melon sorbet sundae, served with pineapple and melon*

6,9

## Mascarpone kersentaartje

met boerenroomijs en chocoladesaus

*mit Rahm Eis und Schokolade Sauce*

*with ice cream and chocolate sauce*

6,9

## 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

DESSERTS

Nachspeisen  
Desserts

Combineer  
onze desserts  
met een heerlijke  
dessertwijn  
of port.