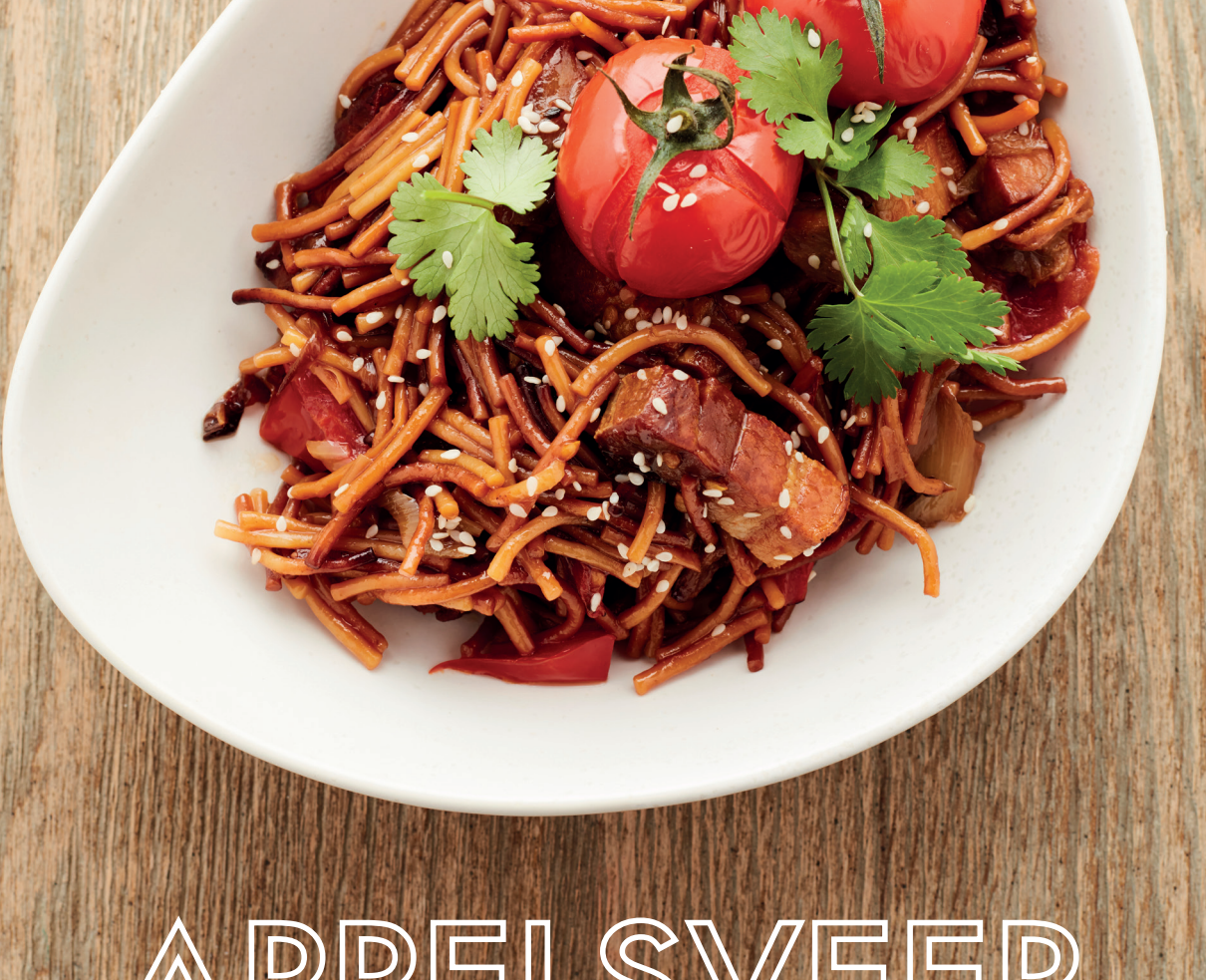




APPELSVEER

culinair genieten langs het water

VOORPROEVERS OM TE STARTEN

Gepanneerde krokante kip / zoetzure saus	€6,00
Garnaal- en kaaskroket	€6,00
Tomaat garnaal	€6,00
Kroket van varkenswangetjes	€6,00
Patatas Bravas	€6,00
Salade Caprese	€6,00
5 Platte vlinderoesters	€6,00
Octopus met tartaarsaus	€6,00

VOORGERECHTEN

Caesersalade	€15,00
Gerookte zalm met brioche	€19,00
Tarte Tatin van Tomaat met langoustines en groene kruidenroom	€19,00
Garnaalkroketter, gefruite peterselie	€19,00
Kingcrabpoten met rozemarijn en look onder de grill	€26,00
Krokant buikspek, aubergines, sesamzaad, koriander, fideuà met braadjus	€19,00



HOOFDGERECHTEN

Onze visklassiekers

Rogvleugel, kappertjes, Dyonnaisesaus, aardappelpuree	€18,00
Gebakken paling, tartaar maison, handgesneden frietjes	€18,00
Pasta Vongolé	€16,00
Zeetong meunière, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€39,00
Paling in't groen	€28,00

Onze vleesklassiekers:

Vlaamse rundskarbonade met Belgisch bier, peperkoek van Vondelmolen, handgesneden frietjes en mosterdmayonnaise	€18,00
Belgische steak van Wit-Blauw, seizoenssalade, handgesneden frietjes	€19,00
Rundstartaar handgesneden, hoeve-ei, zuur-zoet, kappertjes, handgesneden frietjes	€24,00
Tagliatta van rund met salade van tomaat, aardappelsalade zoals bij ons moeder	€18,00
Kalfszwezerik, groene boontjes, rozemarijn aardappel, mosterdroom	€34,00
Vol au vent van hoevekip	€24,00

SUPPLEMENTEN

Sauzen: béarnaise/peperroom/champignon	€3,00
Frietjes/aardappelpuree/rijst	€3,00
Frisse Salade	€3,00



Tarte-tatin van mengeling van tomaten,
look, rode ui en uit de tuin geplukte kruiden,
sardines kort gebakken en geblust met citroen



Lamschouder traag gegaard,
tuinbonen met bonenkruid en ricotta, gefrituurde aardappel



Cavallionmeloen gemarineerd met vlierbloesemsiroop,
sorbet van amandel en limoen



menuprijs - 30,00€/pers

DESSERTEN

Italiaans citroentaartje	€ 8,5
Dame blanche met Callebautchocolade	€8,00
Crème brûlée	€8,00
Caffée glacé – vanilleschuim	€8,00
Moeulleux van bittere Callebautchocolade, frambozensorbet	€8,5
Sorbet	€8,5
Assortiment van 3 hoevekazen	€9,00

SUPPLEMENTEN

Bol vanille-ijs	€2,00
Slagroom	€1,5
Warme chocolade-saus	€1,5



ONZE SELECTIE ZOMERWIJNEN

BUBBELS

Champagne Richardot Brut – Cuvée Prestige	€55,00
Champagne Richardot rosé Brut	€55,00
Champagne Richardot Cuvée Héritage millésimée 2014 Brut	€65,00
Veuve Clicquot	€90,00
Cava Roura Brut	€36,00

WITTE WIJNEN

2018 Sancerre Cuvée Exceptionnelle Henri Bourgeois	€42,00
2018 Le Vieux Clos – Domaine du Salvard Cheverny Blanc, Loire Sauvignon Blanc	€28,00
2018 Albet i Noya, Lignum blanc, Penedès	€30,00
2018 Le Cecche, Piemonte Langhe, 100% Arneis	€36,00
2018 Feudo Montoni – Grillo della Timpa, Sicilie Grillo Bianco sec	€32,00
2017/2018 Luigi Baudana – G.D. Vajra, Chardonnay, Piemonte Langhe	€32,00
2016 Wijndomein Aldeneyck, Pinot Blanc, Maasvallei Limburg Fles	€33,00

ROSÉ

2017 Chateau du Galoupet Cru Classé – Cotes de Provence	€28,00
2019 Jané Ventura, Vinyes Roses, D.O. Penedès Catalunya	€26,00
2019 Bella Ciao, Le Muricce, Toscana I.G.T. Rosato	€ 27,00
2018 Domaine De Chevalier, Rosé De Chevalier, Bourgogne	€35,00

RODE WIJNEN

2015 Sylvain Fess Brouilly, Beaujolais Gamay	€30,00
2014 Chateau d'Oupia – Cuvée des Barons, Minervois	€30,00
2017 Albet i Noya, Lignum negre Penedès	€29,00
2016 La Donna Doga, Le Muricce, 100% sangiovese	€29,00
2017 Feudo Montoni, Nero d'Avola Lagnusa Nero, Sicilie	€34,00
2015 Ollandi Cantucci, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo	€30,00
2015 Las Ninas Reserva, palta abernet auvignon	€30,00
2014 Le Cecche, Piemonte Nebbiolo D'Alba, 100% Nebbiolo	€58,00
2014 Le Muricce "Riserve Le Muricce" Toscana, Sangiovese	€59,00
2012 Le Muricce "Il Poeta" Toscana Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	€76,00
2014 Le Cecche Fiammingo, Piemonte, Nebbiolo-Merlot-Barbera	€72