

Diner 17:00 - 22:00

Voorgerechten

Carpaccio

Carpaccio met rucola, pijnboompitjes, zontomaatjes, rode ui en kaas.
Met balsamicodressing, pesto of truffelmayonaise. 11,95

Spakenburgse schepzalm

Warm gerookte schepzalm met frisse salade, crostini's en mosterd-dilledressing. 11,95

Gamba's Pil Pil

Gemarineerde gamba's gegaard in pittige knoflookolie uit de Josper grill. 9,95

Geroosterde Champignons V

In de Josper bereide champignons met knoflook, thijm (en bacon) in een roomsaus. 7,95

Kippenvleugels Piri-Piri

8 Pikant gemarineerde kippenvleugels uit de Josper grill. Met een gember-chili dip. 7,95

Sashimi van Tonijn

Licht gebrande tonijn met sesamzaad, wakame, sojasaus en wasabimayonaise. 9,95

Vegetarische Taco Bowl V

Taco bowl gevuld met sla, komkommer en warme mexicaans gekruide groenten. Afgemaakt met mozzarella en een milde salsa. 9,95



Om te delen

Voorgerechten om samen te delen vanaf 2 personen.

Broodje kruidenboter & aioli V

Wit en/ of bruin stokbrood met huisgemaakte kruidenboter & aioli. 4,95

Broodje kruidenboter Deluxe V

Wit en/ of bruin stokbrood met kruidenboter, aioli, tomatensalsa & groene pesto. 8,95

'Grande' visproeverij (2 pers.)

Extra luxe proeverij van vis bestaande uit:
warm gerookte schepzalm, paling,
koud gerookte zalm, gamba's van de plaat
en licht gebrande sashimi van tonijn. Geserveerd met
stokbrood, toast en roomboter. 19,95 p.p.

(uitgesloten van het 'vrije keuze menu')

Salades

Salade Geitenkaas V

Warme geitenkaas, honing en pijnboompitten (evt. bacon) sla, tomaat, ei, tauge & honing-mosterddressing. 13,95

Zomer Salade

Frisse salade met prosciutto, mozzarella, nectarine, pecannootjes en munt. afgemaakt met een frisse citrus dressing 13,95

Salade Kip

Salade met gebakken kipfilet, tomaat, komkommer, ei, tauge, noten & honing-mosterddressing. 12,95

Spakenburgse Vissalade

Rijk gevulde salade met gerookte paling, zalm, en warme gemarineerde gamba's. 19,95

Soepen

Tomatencrème Soep V

Huisbereide tomatensoep met groene pesto. Geserveerd met brood en kruidenboter 7,25

Soep van het huis

Wisselende soep passend bij het seizoen. Geserveerd met brood en kruidenboter. 7,25



Hoofdgerechten

Kipsaté * J

Spies van gemarineerde kipfilet met satésaus en kroepoek. 15,95

Varkenshaas saté * J

Spies van gemarineerde varkenshaas met satésaus en kroepoek. 18,95

Karbonade * J

Malse karbonade van de plaat.
Geserveerd met ui, champignons en bacon 13,95

Spareribs * J

Malse huisbereide zoete of Argentijnse spareribs.
ladies size (350 gr.) 13,50
men size (650 gr.) 19,95

* Geserveerd met frisse salade, friet en saus.

Steakhouse

* Geserveerd met verse groenten, friet en saus.

Picanha Steak * J

Zuid Amerikaanse malse en smaakvolle steak.
Geserveerd met een saus van champagne, tomaat, rode peper en knoflook. 25,95

Varkenshaas * J

Malse varkenshaas geserveerd met pepersaus of champignon-roomsaus. 21,95

Tournedos * J

Zuid-Amerikaanse tournedos met ui en champignons.
Met naar keuze: champignon- of pepersaus. 25,95
Ook met Black Tiger gamba's te bestellen. (+4,00)

* Binnen ons 3-gangen menu hebben de tournedos en de picanha steak een meerprijs van 4,00.

Fishmarket

Zalmfilet * J

Op de huid gebakken en gegrilde zalmfilet, met een frisse saus van limoncello. 21,50

Slibtongen

Drie slibtongen in de roomboter gebakken.
Geserveerd met salade en friet. 22,50

Meat our Burgers

American 'Smokehouse' Burger

Malse Black Angus burger. Met cheddar kaas, bacon, sla, rode ui, tomaat en 'Smokehouse' saus. 16,95

Good old Dutch Burger

Malse Black Angus burger met oude kaas, (evt bacon) rode uiencompote, sla en bbq saus. 16,95

Mexican Black Angus Burger

Malse Black Angus burger met guacamole, tomatensalsa, kaas en nacho's. 16,95

Mexican Burger Veggie Style V

Huisgemaakte burger op basis van zwarte bonen.
Met guacamole, tomatensalsa, kaas en nacho's. 15,95

Desserts

Aardbeien Romanoff

Romig dessert op basis van mascarpone, met in Grand Marnier gemarineerde aardbeien 6,95

Spoem

Citroen sorbetijs met limoncello & prosecco. 7,95

Crème brûlée

Crème brûlée met sinaasappel en stroopwafelkrumels 6,95

Witte chocolade-frambozen cheesecake

Huisgemaakte cheesecake met bosvruchten-yoghurt ijs, frambozensaus en meringue schuimpjes. 7,95