

Voorgerechten

Champignons	6
Champignons, gebakken en geserveerd met een heerlijke Knoflookcrème.	
Carpaccio	9
Huisgegrild, met Parmezaan, Rucola, zongedroogde Tomaatjes, Aceto Balsamico en Pijnboompitjes.	
Gerookte Zalm	8
Gerookte Zalm met een zijdezachte Mierikswortelcrème, rode Uitjes en gesnipperde Bieslook.	
Gamba's al Pil Pil	8
Mooie Gamba's, in Olie met Kruidenrij, Knoflook en een Pepertje.	
Calamares	8
Gefrituurde inktvisringen in een krokant jasje met een waanzinnig lekkere knoflookcrème.	

Soepen

Uiensoep	4
Hartverwarmend lekkere soep met spekjes en een kaas-crouton.	
Paprikaroomsoep	4
Een zijdezachte soep, geserveerd met stukjes kip en bieslook.	

Hoofdgerechten

Pulled Pork	15
Langzaam gegaard Varkensvlees. Met een rokerige BBQ-Grillsaus. Een stevige portie!	
Shaslick	17
Een goed gevulde Spies met Kipfilet, Varkenshaas, Paprika, Ui en Spek.	
Mixed Grill	18
Kipfilet, in spek gebakken Varkenshaas... en een halve Sparerib.	
Varkenshaas	16
Gewikkeld in gerookt Spek, twee mooie medaillons gegrild boven houtskool.	
Kipsaté	16
Twee Kipfilets, Oosters gemarineerd, gegrild en met onze eigen befaamde Satésaus geserveerd.	
Surf & Turf	18
Kipfilet, Varkenshaasje in Spek en Gamba's. Onze variant op de 'West-Coast' klassieker.	
Schotse Steak	18
Een flinke steak, naar wens gegrild boven houtskool op 'the Big Green Egg'.	
Spareribs	16
Rustig gegaard en afgebakken boven houtskool. Met een zoet-scherp laagje voor glans en smaak.	
Schnitzel	15
Een forse knaap, 350 gram mals vlees in een kruidig korstje.	
Kabeljauw	18
Gegaard in een gietijzeren pannetje in 'the Big Green Egg'. Gekruid met een Caraïbisch tintje.	

Apart lekkere Hoofdgerechten

Kip Parmezaan	18
Kipfilet gegaard in een saus van Knoflook, Limoen, Spinazie en Parmezaan	
Steak Hubér	20
Rustig gegaard en overbakken met Chorizo, Oude Kaas en Gegrilde Paprika.	
Varkenshaas Hawai	18
Malse varkenshaas met Ananas en een zoetzure saus.	
Kabeljauw Thermidor	20
Gegaard in een gietijzeren pannetje met een romige saus gevuld met Garniaaltjes.	
Toscaanse Gamba's	18
Gamba's in een romige Knoflooksaus met gedroogde Tomaatjes en Spinazie.	

Sauzen & Zo

Kies bij uw hoofdgerecht een sausje,

We hebben; Balkansaus, Satésaus, Peperroomsaus, Champignonroomsaus, Bearnaise, Knoflookcrème en Smokey BBQ saus.

Bij alle hoofdgerechten serveren we verse groenten en in Ossenswit gebakken Oerfrietjes.

Wilt u een extra sausje? Dat kan... daar rekenen we € 1,00 voor.

Toetjes

IJscoupe Dame Blanche	6
Vanilleijs, Chocoladesaus, Slagroom en Krokantjes.	
IJscoupe Yoghurt-Bosvruchten	6
Een heerlijk frisse IJscoupe. Natuurlijk met een Bosvruchtensausje en Slagroom.	
IJscoupe Aardbeien	6
De Zomerkoningkjes zijn toch wel één van de lekkerste seizoensproducten.	
Crème Brûlée	4
De klassieke custardpudding met het gebrande rietsuikerlaagje.	
Reijpenaer VSOP	7
Mooi gerijpte, écht oude kaas met een glaasje gekoelde Madeira uit 1999. Urinerende engeltjes rennen op je tong rond...	

Dranken		Koffie		Koffie Speciaal	
Bittburger 0,3 L	€ 3,00	Koffie	€ 2,00	Ierse koffie	
La Trappe van 't vat	€ 4,00	Espresso	€ 2,00	met Jameson Whiskey	€ 5,00
Frisdrank 0,3 L	€ 2,50	Cappuccino	€ 2,50		
Huiswijn	€ 3,50	Latte Macchiato	€ 3,00	Hubér'se koffie	
Binnenlands gedist.	€ 2,00	Wiener Melange	€ 2,50	met Tante Jet koffielikeur	€ 5,00
Buitenlands gedist.	€ 2,50	Koffie Verkeerd	€ 2,50		
PSV	€ 2,50	Warme Chocomel	€ 2,00	Spaanse koffie	
		Thee	€ 1,50	met Licor 43	€ 5,00