

## Voorgerechten

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

## Soepen

<b>Uiensoep</b>	4
Hartverwarmend lekkere soep met spekjes en een kaas-crouton.	
<b>Paprikaroomsoep</b>	4
Een zijdezachte soep, geserveerd met stukjes kip en bieslook.	
<b>Aspergeroomsoep</b>	5
Heerlijke soep met een verrassende kick door een scheut bier.	

# Hoofdgerechten

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

# Nieuw, én gruwelijk lekker!

## Tante Door

14

Halve gegrilde blijde kip! Een kip die dag en nacht heeft ervaren, licht en lucht heeft gehad... lekker kon wandelen en geen antibiotica heeft geslikt. Goed voer, stevig vlees met een mooie kleur. Zo was de kip vroeger thuis ook! Geserveerd met groentjes, friet en appelmoes.

## 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

<b>IJscoupe Dame Blanche</b>	<b>6</b>
Vanilleijs, Chocoladesaus, Slagroom en Krokantjes.	
<b>IJscoupe Yoghurt-Bosvruchten</b>	<b>6</b>
Een heerlijk frisse IJscoupe. Natuurlijk met een Bosvruchtensausje en Slagroom.	
<b>IJscoupe Aardbeien</b>	<b>6</b>
De Zomerkoningkjes zijn toch wel één van de lekkerste seizoensproducten.	
<b>Tira Misu Hubér</b>	<b>5</b>
De variatie op een klassiek nagerecht. Wij gebruiken geen lange vingers maar Speculaas. En een laagje Rode Vruchten maakt het wel héél lekker!	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>4</b>
De klassieke custardpudding met het gebrande rietsuikerlaagje.	
<b>Reijpenaer VSOP</b>	<b>7</b>
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	Hubér'se koffie	
Huiswijn	€ 3,50	Latte Macchiato	€ 3,00	met Tante Jet koffielikeur	€ 5,00
Binnenlands gedist.	€ 2,00	Wiener Melange	€ 2,50	Spaanse koffie	
Buitenlands gedist.	€ 2,50	Koffie Verkeerd	€ 2,50	met Licor 43	€ 5,00
PSV	€ 2,50	Warme Chocomel	€ 2,00		
		Thee	€ 1,50		