

## DINER 17:00 – 22:00

### Tijdens het Wachten

---

**Brood met Kruidenboter** 6.5  
*Versgebakken krokant zuurdesembrood, geserveerd met tante Leentje's kruidenboter!*

**Olijven** 4  
*Spaanse olijven met anchoa smaak. Let op het pitje!*

**Boquerones a vinagre** 9  
*Grote anjovisfiletes ingelegd in een kruidenazijn*

### Voorgerecht Warm

---

**Vissoep** 11  
*Heerlijke romige Noordzeervissoep geserveerd met een stukje brood.*

**Champignons met knoflook** 9  
*Champignons gebakken in knoflook en roomboter.*

**Gamba in look** 14  
*Gebakken gamba's in knoflookboter.*

**Kippenlevertjes** 9  
*Gebakken kippenlevertjes met paprika, afgeblust met Madeira wijn en room.*

### Voorgerecht Koud

---

**Klassieke Steak Tartar (100/180g)** 14/18  
*Klassieke steak tartare van Belgisch Blauw. Geserveerd met o.a. rode ui, kappertjes, augurk, mosterd, en een eidooier.*

**Tomaten Carpaccio met burrata** 14  
*Frisse Tomaten Caprese geserveerd als een carpaccio.*

**Salade Russisch ei** 8  
*Huisgemaakte Russisch ei met tonijn, geserveerd met knapperig zuurdesembrood.*

### Dessert

---

**Appeltaart met slagroom** 5.5  
*Oma's huisgebakken appeltaart!*

**Creme brulee** 7  
*Een echte klassieker!*

**Chocolade cake met mousse** 8  
*Een heerlijk chocoladecheesecakeje, geserveerd met een chocolademousse.*

**Ome Arie's famous bread pudding!** 7  
*Frisse fruitige "pudding" op basis van wit brood en bosvruchten en een dot room!*

### Hoofdgerechten

---

**Tournedos 180gr** 29  
*Boterzachte tournedos geserveerd met groente, friet en een saus naar keuze.*

**Rib-eye v.d. grill 250 gram** 24  
*Super malse zuid Amerikaanse rib-eye geserveerd met friet, groente en chimmichurri.*

**Vlaamse Stoof (met Chimay blauw)** 18  
*Vlaamse stoof geserveerd met friet en groente.*

**Kippetje van de grill** 19  
*Een uitgebeend kippetje van de grill met een huisgemaakte alioli, friet en groente.*

**Kabeljauw** 24  
*Op de huid gebakken Kabeljauwrug, geserveerd met een licht pittige mosterdsaus, friet en groente.*

**Pannetje mosselen** 24  
*Mosselen gekookt met een scheutje wijn, geserveerd met friet of brood, en saus.*

### Sides

---

**Echt lekkere friet** 4.5  
*Onze verse huisfriet.*

**Side salad** 4.5  
*Lekkere frisse en gevarieerde side salad.*

**Gemengde groenten** 5  
*Bakje met verse groente uit de oven.*

**Witte rijst** 4  
*Gestoomde witte rijst.*

### Huisgemaakte sauzen

---

**Pepersaus** 2.5

**Champignonsaus** 2.5

**Portsaus (met een stukje blauwe kaas)** 3.5

**Chimmichurri** 2.5

**Alioli** 2.5

**Belgische mayonaise** 1

## LUNCH 12:00 – 15:30

### Brood gerechten:

*Wij gebruiken pan de Cristal, een knapperig en luchtig zuurdesembrood.*

<b>Préparé</b>	<b>9</b>	<b>Tomaten Carpaccio met Burrata</b>	<b>14</b>
<i>Huisgemaakte préparé met o.a. rode ui, kappertjes, augurk en mosterd.</i>		<i>Frisse Tomaten Caprese opgemaakt als een carpaccio, geserveerd met brood.</i>	
<b>Eiersalade</b>	<b>9</b>	<b>Salade Lange Jan</b>	<b>14</b>
<i>Huisgemaakte eiersalade op een bedje van sla.</i>		<i>Rijkelijk gevulde vegetarische salade geserveerd met brood.</i>	
<b>Ceasar kip</b>	<b>12</b>	<b>Russisch ei met crystal brood</b>	<b>9.5</b>
<i>Geïnspireerd door de Caesar salade. Kip, knapperige sla en een heerlijke saus.</i>		<i>Huisgemaakte salade Russisch ei met tonijn, geserveerd met knapperig zuurdesembrood.</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>12</b>		
<i>Klassieker met o.a. dun gesneden kalfsvlees, sla en een heerlijk saus van tonijn.</i>			
<b>Garnalen kroketten</b>	<b>15</b>		
<i>Hollandse garnalen kroketten geserveerd met cocktailsaus.</i>			

### Lunch gerechten

---

<b>Klassieke Steak Tartar (100/180g)</b>	<b>14/18</b>
<i>Klassieke steak tartare van Belgisch Blauw. Geserveerd met o.a. rode ui, kappertjes, augurk, mosterd, en een eidooier.</i>	
<b>Kippenlevertjes</b>	<b>9</b>
<i>Gebakken kippenlevertjes met paprika en ui, afgeblust met Madeira wijn en room.</i>	
<b>Vol-au-vent</b>	<b>12</b>
<i>Een heerlijke kipragout geserveerd met friet en een bladerdeegcupje .</i>	
<b>Frietje Stoof</b>	<b>14</b>
<i>Frietjes met een Vlaamse stoof en mayonaise.</i>	
<b>Vissoep</b>	<b>11</b>
<i>Heerlijke romige Noordzeevissoep geserveerd met brood.</i>	
<b>Romige rijst met kreeft en zeeduivel</b>	<b>24</b>
<i>Een risotto stijl gerecht gevuld met verse kreeft en zeeduivel!</i>	
<b>Pannetje mosselen</b>	<b>24</b>
<i>Mosselen gekookt met een scheutje wijn, geserveerd met friet of brood.</i>	