



Ouderwetsch

SOEPEN

TOMATENSOEP 8
Huisgemaakte tomatensoep met ouderwetsche balletjes.

BISQUE 12
Een Ouderwetsch eerbetoon aan de zee, onze huisgemaakte bisque gemaakt van Hollandse garnalen - puur genot.

SOUP DU JOUR 9
Laat je verrassen door onze wisselende huisgemaakte soep die de smaak van elk seizoen omarmt.

HOOFDGERECHTEN

BLOEDWORST EN BUIKSPEK 23
Een hartverwarmende combinatie van bloedworst en langzaam gegaard buikspek geserveerd met andijviestamp

RUNDERSTEAK 200GR 31
Malse Ierse rundersteak, geserveerd met klassieke pepersaus. Ouderwetsch lekker!

FILET DE CANETTE 27
Gebakken eendenborst, geserveerd met een heerlijke calvadossaus. Een tijdloze klassieker die u meeneemt naar de klassieke Franse keuken.

NOORSE ZALM 27
Op de huid gebakken Noorse zalm, op een bedje van prei. Geserveerd met citroenbotersaus.

PROVENCAALSE GROENTENSTOOF 23
Een smakvolle combinatie van aardappel, geitenkaas en verse groenten, gestoofd met mediterrane kruiden.

DESSERTS

COUPE BAILEYS 9
Een verleidelijke traktatie met mokka-ijs, slagroom, een romige saus van Bailey's en een topping van hazelnootkrokant.

DAME BLANCHE 2.0 9
Een tijdloze favoriet met 3 bollen vanille-ijs, slagroom en amandelschaafsel. Geserveerd met warme chocoladesaus. Een dessert dat altijd in de smaak valt!



14 & 15
FEBRUARI