

Hoofdgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Vleesgerechten

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur

Black Angus burger Rosé gebakken, huisgemaakte malse runderburger op een houtskoolbroodje met bacon, cheddarkaas, kropsla, augurk en tomaat	16,50
Saté van de haas (220 gr.) Gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes en huisgemaakte Kartoffelsalade volgens Oma's recept	18,50
GoldenRibs Heerlijke malse spareribs uit eigen keuken met een saus van goudbes en abrikoos uiteraard uit onze Mibrasa houtskooloven	18,50
Blonde d' Aquitaine Steak Botermalse diamanthaas uit de Mibrasa houtskooloven met gebakken uien, champignons geserveerd met pepersaus	21,50
Parelhoender rollade Rollade van gevulde parelhoender omwikkeld met spek met krokant uitgebakken polenta en rode portjus	18,50
Herten biefstuk Malse herten biefstuk met gebakken kastanjechampignons en jus van truffel	20,50
New York strip (250 gr.) Van het bot gesneden gegrilde steak geserveerd met Stroganoffsaus en een gepofte aardappel	24,50
Toscaanse varkenshaasmedaillons Gevuld met chorizo, Manchegokaas, salie, zwarte olijf en geserveerd met rode portsaus	19,50

* extra bij te bestellen

Gebakken aardappelen € 3,50 of frisse groene salade € 3,50

Hoofdgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Visgerechten

Thaise viscurry	17,50
Rijkelijk gevulde pittige viscurry met zalm, gamba's, Thais viskoekje en witte rijst	
Kabeljauw	18,50
Op de huid krokantgebakken kabeljauw met een spinazie-stamppotje, uitgebakken pancetta en Zaanse mosterdsaus	
Gebakken zeebaars	17,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met kreeftensaus, rivierkreeftenstaartjes en zeekraal	

Vegetarische gerechten

Bergens Blonde Kaasfondue	20,50
Noord Hollandse boeren brie met Kennemer duinkruid geserveerd met druiven, kletsenbrot, boerenlandbrood en een tomaat en groenten spies	
Vegetarische saté	18,50
Spiesjes van vegetarische kipsaté op basis van soja met satésaus, gebakken uitjes, atjar, cassavechips en huisgemaakte Kartoffelsalade volgens Oma's recept	
Gepaneerde preikroketjes	17,50
Huisgemaakte krokante kroketjes van prei, appel en oude kaas, gepofte aardappel uit onze Mibrasa houtskooloven en pittige waterkerssaus	
Cannelloni	18,50
Gevuld met spinazie, ricotta, roomkaas en overgoten met tomatensaus, parmezaanse kaas, olijven en rucola	
Noord Afrikaanse Tajine (veganistisch)	18,50
Stoofpotje van zoete aardappel, pompoen, groenten, huisgemaakte kikkererwten balletjes en ras el hanout kruiden	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur.

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/tafel te voldoen. Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

gewoon gastrij genieten