

Koude voorgerechten

Entrées froides - Cold starters - Entradas frias

Gerookte Noorse zalm – citrusgel – kruidenmayonaise € 16,00

Saumon fumé Norvégien – gel d'agrumes - mayonnaise aux herbes
Smoked Norwegian salmon – citrus gel – herbs Mayonnaise
Salmón Noruego ahumado – gel de cítricos – mayonesa de hierbas

Rundercarpaccio – basilicum – rucola € 16,00

Carpaccio de bœuf – basilic – roquette
Beef carpaccio – basil – arugula
Carpaccio de ternera – albahaca – rúcula

Pata Negra ham "Bellota"- tomaattartaar – pesto € 18,00

Jambon de Pata Negra – tartare de tomates - pesto
Pata Negra ham – tomato tartare – Pesto
Jamón de Pata Negra – tartar de tomate – pesto

Slaatje van gebakken scampi en mangovinaigrette € 16,00

Salade de scampis cuits, vinaigrette à la mangue
Salad of fried scampi with French dressing
Ensalada con langostinos y vinagreta de mango

Warme voorgerechten

Entrées chaudes – Hot starters – Entradas calientes

Kaaskroketten met gefruite peterselie € 11,50

Fondues au fromage avec persil frit
Cheese croquettes with fried parsley
Croquetas de queso con perejil frito

Kroketten van Noordzee garnaal met gefruite peterselie € 15,00

Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord avec persil en branche
North Sea shrimps croquettes with fried parsley
Croquetas de camarón con perejil frito

Scampi op onze wijze € 15,50

Scampi à notre façon
Scampi on our way
Langostinos en nuestro modo

Visgerechten

Plats de poisson – Fish – Platos de pescado

Tomaat garnaal € 28,00

Tomates crevettes

Tomato with North-Sea shrimps

Tomate con gambas de mar del norte

Paling in het groen € 30,00

Anguilles au vert

Eel in green sauce

Anguila en salsa verde

Gebakken zeetong "Meunière" (+ 600gr) € 33,00

Sole "Meunière"

Fried sole "Meunière"

Lenguado a la plancha "Meunière"

Gegrilde vis en schaaldieren

Poissons grillés – Grilled fish and crustacean –

Pescado a la parrilla

Gamba's – fregola - tartaar € 26,00

Gamba – fregola – tartare

Jumbo shrimps – fregola – tartare

Langostinos – fregola – tartar

Paling "Amandus" € 30,50

(met roomsaus, champignons en roze peperbollen)

Anguilles "Amandus" (sauce à la crème, champignons et baies roses)

Eel "Amandus" (cream sauce, mushrooms and pink pepper)

Anguila "Amandus" (salsa de crema, champiñones y pimienta rosa)

Vleesgerechten

Plats de viandes - Meat dishes – Platos de Carne

Américain door ons bereid	€ 22,00
Americain préparé par nous	
Américain prepared by us	
Américain preparado par nosotros	

Gegrilde vleesgerechten

Viandes grillées - Grilled meat - Carnes a la parrilla

T-Bone steak (+ 500 gr) sla	€ 29,00
T-Bone steak (+ 500 gr) – salade	
T-Bone steak (+ 500 gr) – salad	
T-Bone de ternera – ensalada	

Ossenhaas – seizoenssalade	€ 28,50
Filet pur – salade de saison	
Tenderloin – seasonal salad	
Solomillo de ternera – ensalada de temporada	

Lamsfilet – mosterdsaus	€ 26,50
Filet d’agneau – sauce à la moutarde	
Lamb fillet – mustard sauce	
Lomo de cordero – salsa de mostaza	

Australische Rib-Eye – gebakken champignons	€ 31,50
Entrecôte Australien – champignons sautés	
Australian rib-eye – stir fried mushrooms	
Australiano rib-eye – champiñones fritos	

Sauzen –

Les sauces – Sauces – Salsas

Peper- of champignonsaus	€ 3,00
Bearnaise- of choronsaus	€ 3,60