

# MENU

## OM TE BEGINNEN

BROOD MET SMEERSELS MET KRUIDENBOTER EN ALIOLI	5
LAND EN ZEE VITELLO TONATO DUN GESNEDEN KALFSVLEES MET TONIJN MAYONAISE	10
CHAMPIGNONS GEGRATINEERDE CHAMPIGNONS UIT DE OVEN	7
ZANDVOORT AAN ZEE HUISGEMAAKTE VISKOEKJES	7
OMA'S LEKKERNIJ STOOFPEERTJES MET GEITENKAAS EN PECANNOTEN	6,50

## DE MAALTIJD

TYPISCH HOLLANDS KALFSLEVER MET UIEN EN SPEK	18
HET SPAANSE VARKEN IBERICO KOTELET MET TRUFFELSAUS	18
OVERHEERLIJKE SATE VARKENSHAAS SATE MET VERS FRUIT, SALADE EN CASAVA CRACKERS	17
KERKZICHT BURGER BLACK AGNUS BURGER MET ALLES EROP EN ERAAN	15
KALFSRIBEYE RIBEYE MET GEKARAMELISEERDE UIEN EN RODEWIJN SAUS	18
VIS EN KAAS ZALM MET BRIE EN PESTO UIT DE OVEN	17
ZO UIT DE ZEE ZEEBAARS FILET MET WITTE WIJN SAUS	18

## NOG EVEN NAGENIETEN

VERRASSEND LEKKER CHEESECAKE MET FRAMBOZENS AUS	5
MYRAMISU HUISGEMAAKTE TIRAMISU	5

## TAPAS

### TAPAS FRIAS

TOAST STENGELS OMHULT  
MET SERRANO HAM -  
GEMARINEERDE GAMBA'S  
MET GUACEMOLE EN  
KOMKOMMER - MANCHEGO  
KAAS - GEVULDE PAPRIKA  
MET ROOMKAAS - VISSALADE  
MET TOAST - 20

### TAPAS CALIENTES

GAMBA'S PIL PIL -  
GEGRATINEERDE  
CHAMPIGNONS - JALAPENO  
PEPPERS MET CHEDDAR  
CHEESE - CHICKENWINGS -  
INKTVIS RINGEN - 25

## WIJN

T/M 20.00 UUR

OCHO CHARDONNAY  
BLANC 12.50

OCHO SAUVIGNON BLANC  
BLANC 12.50

FLEUR DE LABORDE  
GRENACHE ROSÉ 12.50

BARON DE BAUSSAC  
GRENACHE & MERLOT  
ROUGE 12.50



#STEUNDEHORECA