

POLE RDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep : zie bord (dagprijs)	
Paddenstoelenroomsoep	5,25
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp met aioli	9,50
Salade van orzo, kikkererwten, geroosterde paprika, olijven, feta en tahinedressing	6,75 9,50
Salade van gerookte eendenborst, zoete aardappel, ingelegde paddenstoel, spinazie en mosterddressing	6,75 9,50

HOOFDGERECHTEN

Weekschotel : zie bord	
Angusburger met pastrami, zuurkool en friet	13,50
Entrecote met ovenaardappels, pastinaak en paddenstoelenjus	18,75
Tarbotfilet met zeekraalrisotto en inktvissaus	17,50
Zarzuela met zalm, mosselen en gamba's	17,50
Pompoengnocchi met tuinbonen, oesterzwam, rucola en saliepesto	13,50
Hollandse kaasfondue : maasdammer en boeren belegen kaas	16,00

NAGERECHTEN

Sticky toffee met banaan, pacannoot, caramelijs	6,50
Hangop met gemarineerde kweepeer en kaneel	6,50
Diverse kazen (kernhemmer, oude geit, Petit tourtain)	8,75
Affogato (espresso met bolletje vanilleijs)	4,00

KINDERKAART

Pannenkoek met stroop en l of suiker	4,50
Spaghetti met tomaten-gehaktsaus	5,00
Kroket of groentekroketjes of vissticks met friet en appelmoes	5,00
Kinderburger met friet	8,50

BIJ DE BORREL ZIE OMMEZIJDE

WIJN

ROOD GLAS | FLES

Los Frailes, Monastrell	3,50 19,00
Bilogia, Monastrell Syrah	4,25 24,00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	5,00 28,00

WIT GLAS | FLES

Los Vigneaux, Sauvignon	3,50 19,00
Los Vigneaux, Chardonnay	3,50 19,00
Picpoul de Pinet, Picpoul	4,00 21,50

STARTER

EN

Soup : see black board (day price)
Creamy mushroom soup
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp with aioli
Salad of orzo, chick peas, roasted peppers, olives, feta and a tahini dressing
Salad of smoked duck breast, sweet potato, preserved mushrooms, spinach and a mustard dressing

MAIN COURSES

Dish of the week : see black board
Angus burger with pastrami, sauerkraut and chips
Entrecôte with oven-baked potatoes, parsnip and a mushroom gravy
Turbot fillet with glasswort risotto and a squid sauce
Zarzuela with salmon, mussels and king prawns
Pumpkin gnocchi with broad beans, oyster mushroom, rocket and sage pesto
Dutch cheese fondue : Maasdammer and mature farm cheese

DESSERTS

Sticky toffee with banana, pecan nuts, caramel ice cream
Curds with marinated quince and cinnamon
Various cheeses
Affogato (espresso with a scoop of vanilla ice cream)

CHILDREN'S MENU

Pancake with syrup and l or sugar
Spaghetti with a tomato and minced meat sauce
Croquette or fish fingers or vegetable croquettes with chips and apple sauce
Children's burger with chips

SNACKS SEE OTHER SIDE

WINE

RED GLASS | BOTTLE

Los Frailes, Monastrell
Bilogia, Monastrell Syrah
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

WHITE GLASS | BOTTLE

Los Vigneaux, Sauvignon
Los Vigneaux, Chardonnay
Picpoul de Pinet, Picpoul