

Drankenkaart

Koude dranken

Frisdranken	3,10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Chaudfontaine blauw, Chaudfontaine rood, Fanta, Bitter Lemon, Cassis, Appelsap, Fristi, Chocomelk, Ice Tea green, Ice Tea black, Rivella, Tonic	
Verse jus d'orange, geserveerd in een spatje	4,25

Bieren

Radler 0.0%	3,10
Radler 2%	3,10
Amstel malt 0.0%	3,10

Bieren van de tap

La Trappe Puur	3,20
Swinkels	3,20

Speciaal bieren

La Trappe Witte Trappist	4,45
La Trappe Dubbel	4,45
La Trappe Blond	4,45
La Trappe Isid'or	4,45
La Trappe Tripel	4,45
La Trappe Quadrupel	5,45

Overige dranken

Binnenlands gedistilleerd	3,10
P.s.v.	4,00
Whisky	vanaf 5,95
Cognac	vanaf 5,95
Likeuren	vanaf 5,95
SeQ Prosecco Bianco Vino Frizzante	per flesje 20 cl 8,75

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

Huiswijnen

ValleAndino Sauvignon Blanc **Per glas 5 Per fles 25**

Een wijn met een mooie heldergele kleur met wat groene tinten. Het heeft een intens aroma van tropische vruchten waarbij ananas domineert. Deze Sauvignon Blanc is een hele frisse, droge en goed uitgebalanceerde wijn. De natuurlijke zuurgraad zorgt voor een lange afdronk.

ValleAndino Chardonnay **Per glas 5 Per fles 25**

Deze wijn heeft een aantrekkelijke heldergele kleur. De wijn combineert het aroma van rijpe peer met die van verse ananas en een vleugje boter. Er valt ook een subtiele toon van vanille en eikenhout te ontwaren.

ValleAndino Cabernet Sauvignon **Per glas 5 Per fles 25**

Een erg fruitig en frisse rode wijn. De aroma's zijn duidelijk die van aardbeien en pruimen. In de mond komen er delicate tonen van tabak, chocolade en eikenhout vrij. Deze Cabernet Sauvignon is goed gebalanceerd, heeft een goede structuur en een middellange afdronk.

ValleAndino Merlot **Per glas 5 Per fles 25**

Deze wijn heeft een prachtige rode kleur. De aroma's van frambozen en pruimen zijn dominant, maar er is ook een vleugje tabak en eikenhout waarneembaar. De structuur van de wijn is goed gebalanceerd. De zachte tannine maakt van deze frisse Merlot een wijn die lang blijft hangen in de mond.

Mancura Etnia Rosé **Per glas 5 Per fles 25**

Een heerlijke sappige rosé met veel rijp rood fruit (frambozen, aardbeien) in geur en smaak. Het is een lekkere aperitief rosé maar past ook perfect bij borrelhapjes, voorgerechten, salades, visgerechten en gerechten uit de Aziatische keuken.

4 Gangen
Surprise Proeverij
42,75

{U kunt van te voren aangeven wat u niet lust of mag eten}

Combinatie van kleine gerechtjes vis en vlees
* * *

Espresso soepje
* * *

Samengesteld hoofdgerecht van zowel vis als vlees
* * *

Verassingsdessert

Soepen

{Geserveerd met stokbrood en kruidenboter}

Espresso

Groninger mosterdsoep met room en spekjes	6,95	5,95
Franse uiensoep	6,95	5,95
Pompoensoep	6,95	5,95
Oostenrijkse tomatensoep met slagroom	6,95	5,95

Koude voorgerechten

{Geserveerd met toast en boter}

14,95

Wadloper combinatie van verschillende gerookte vissoorten

Rivierkreeftjes cocktail geserveerd met huisgemaakte
whiskysaus

Huis gemarineerde carpaccio met o.a. salade, uitjes, kappertjes,
Parmezaanse kaas op smaak gemaakt met een kruidendressing

Huis gerookte dunne lende met balsamico dressing

Warme voorgerechten

14,95

Portie gebakken vlindergarnalen met zoete chilisaus

Canapé Brie honing en walnoten uit de oven

Pikant gemarineerde reuzengarnalen met sambal, knoflook
en zoete chilisaus geserveerd in een warm pannetje

In knoflook gebakken paddenstoelen geserveerd op toast

Visgerechten

{geserveerd met passend garnituur}

Scholfilet geserveerd met remouladesaus	24,95
Gebakken zalmfilet geserveerd met kruidenroomkaas	25,95
Gebakken kabeljauwfilet geserveerd met remouladesaus	25,95
Gebakken heilbotfilet geserveerd met remouladesaus	25,95

De bovenstaande visfilets kunnen ook gebakken worden in kokosolie en geserveerd worden met een gezonde roerbakgroenten
Meerprijs € 2,75

Gebakken sliptongetjes (2 stuks) geserveerd met remouladesaus	dagprijs
Gebakken sliptongetjes (3 stuks) geserveerd met remouladesaus	dagprijs
Gebakken zeetong geserveerd met remouladesaus (indien voorradig)	<i>dagprijs</i>

Heksenketel

28,95

Een combinatie van o.a. reuzengarnalen, mosselen en vis van de dag, in een pikante chili-knoflooksaus geflambeerd aan tafel met Grand Marnier.

Ariel de kleine Zeemeermin

27,95

Gebakken visschotel van drie verschillende vissoorten, geserveerd met remouladesaus

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

Vleesgerechten{Geserveerd met passend garnituur}

Wienerschnitzel	20,95
Wiener {senior}	18,95
Boerenschnitzel met champignons, ui, spekjes en groentegarnituur	24,95
Boeren {senior}	22,95
Gebakken lever met spek en uien	23,95
Spies van kippendij met kerrie saus en gebakken banaan	24,95
Groninger stoofpotje	25,95
<i>{Een hachee van rundvlees verrijkt met o.a. Groninger mosterd, geserveerd met gekookte aardappelen}</i>	
Varkenshaas omwikkeld met spek en gevuld met brie	27,95
Varkenshaas met champignonroomsaus	27,95
Varkensmedaillons met champignonroomsaus {senior}	25,95
Duitse biefstuk geserveerd met gebakken uien	26,95
Ribeye steak met gorgonzolasaus	27,95
Ribeye steak met champignons, ui, spekjesgarnituur	27,95
Spareribs met knoflook en chilisaus gearneerd met rivierkreefjes	27,95
Tournedos met champignons, ui, spekjesgarnituur	32,95
Tournedos met pittige pepersaus	32,95
Tournedos stroganoff	35,95
(vanaf twee personen aan tafel geflambeerd)	
T-Bone steak geserveerd met kruidenboter (circa 500 gram)	34,95

Asterix en Obelix

vanaf twee personen, 28,95 p.p.

Vleeschotel van 4 verschillende vleesgerechten

{spareribs, stukjes varkenshaas met champignon, ui garnituur, kipfilet met verse ananas en Groninger stoofschotel}

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.

***Vegetarische gerechten**
{Geserveerd met passend garnituur}

- * Huisgemaakte kaasschnitzel geserveerd met zoete chilisaus 21,95
- * Vegetarische proeverij van de Chef 23,95
- * Groenteschotel 21,95
Diverse soorten groente, kaas en geserveerd met een huisgemaakte gorgonzolasaus

Kindergerechten
{Geserveerd met frietjes, appelcompote en mayonaise}

Plate Katrien Duck	kleine schnitzel	14,95
Plate Donald Duck	kroket	10,95
Plate Olijfje	frikadel	10,95
*Pannenkoek		10,95
Pannenkoek	appel, spek of ananas	12,95

Desserts

Kinderijsje {vanille ijs met slagroom en discodip}	5,95
Spetterijsje {kinderijsje met ijsfontein}	6,95
Seniorenijsje {verse vruchten met ijs en slagroom}	5,95
Authentieke custard met bosvruchten en slagroom	7,95
Sorbet ijs met verse vruchten {Lactose vrij }	7,95
3 bol verschillende smaken ijs met slagroom	7,95
Arretjescake met een bol vanille ijs en slagroom	7,95
Wentelteeftje van suikerbrood met kaneelijs en slagroom	7,95
Boerenjongens ijs met boerenjongens en slagroom	7,95
Dame blanche	7,95
Dame blanche met advocaat	8,95
Banaan en papillotte met Pisang Ambon ijs en slagroom	8,95
Cerises flambées {vanaf 2 personen aan tafel geflambeerd}	9,95
Café caramel {koffie met vanille ijs, slagroom en caramelsaus}	6,95
Café glacé {koffie met crème de cacao, vanille ijs en slagroom}	8,95
Koffie Compleet {kop koffie met 1 bol ijs slagroom en likeurtje}	8,95

Koffie

{Geserveerd met chocoladegarnituur}

Irish, French of Spanish koffie	9,95
Koffie, Thee, espresso	3,25
Verse munt thee met honing	4,00
Cappuccino	3,75
Dubbele espresso	4,25
Latte macchiato met siroop	4,00
{Keuze uit amaretto, vanille, chocola en hazelnoot}	

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Vraag ons wat u kan eten. In vele gevallen kunnen onze gerechten worden aangepast.