

## 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	4,50

### Bieren

#### Alcoholvrije bieren

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

#### Bieren van de tap

La Trappe Puur	3,25
Swinkels	3,25

#### Speciaalbieren

La Trappe Witte Trappist	3,60
La Trappe Dubbel	4,45
La Trappe Blond	4,45
La Trappe Isid'or	4,60
La Trappe Tripel	4,60
La Trappe Quadrupel	5,45
Radler 2.0%	3,10

### 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 26**  
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 26**  
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 26**  
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 26**  
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 26**  
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**  
**€43,75**

**Combinatie van koude vis- en vlees gerechtjes**

**\* \* \***

**soepje**

**\* \* \***

**Combinatie van warme vis- en vlees gerechtjes**

**\* \* \***

**Verrassingsdessert**

## Soepen

*{geserveerd met stokbrood en kruidenboter}*

Espresso

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

## Koude voorgerechten 14,95

*{geserveerd met toast en boter}*

\* Caesarsalade met nootjes, kaas en croutons

Wadloper combinatie van verschillende gerookte vissoorten

Hollandse garnalencocktail geserveerd met huisgemaakte whiskysaus

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

## Warme voorgerechten 14,95

Portie gebakken vlindergarnalen met zoete chilisaus

\* Champignons in bierbeslag geserveerd met remouladesaus

\* Canapé met appel, brie, walnoten en honing uit de oven

## Visgerechten

*{geserveerd met passend garnituur}*

Scholfilet geserveerd met remouladesaus 24,95

Gebakken zalmfilet geserveerd met kruidenroomkaas 26,95

Gebakken kabeljauwfilet geserveerd met wittewijnsaus en  
Hollandse garnalen 27,95

*De bovenstaande visfilets kunnen ook gebakken worden in kokosolie en  
geserveerd worden met roerbakgroenten*

*Meerprijs € 2,75*

Gebakken sliptongetjes (3 stuks) geserveerd met  
remouladesaus 27,95

Gebakken middelgrote zeetong geserveerd met  
remouladesaus 27,95

## 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

## Ariël de kleine Zeemeermin

27,95

Gebakken visschotel van drie verschillende vissoorten, geserveerd met  
remouladesaus

## Vleesgerechten

*{geserveerd met passend garnituur}*

Wienerschnitzel	21,95
Wienerschnitzel {Senioren}	19,95
Boerenschnitzel met champignons, ui en spekjesgarnituur	24,95
Boerenschnitzel {Senioren}	22,95
Gebakken lever met spek en uien	23,95
Kippendij filet geserveerd met kerriesaus en een bol risotto	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 {Senioren}	25,95
Ribeye steak met gorgonzolasaus en een bol risotto	28,95
Ribeye steak met champignons, ui en spekjesgarnituur	28,95
Spareribs met chilisaus en rivierkreeftje	28,95
Tournedos met champignons, ui en spekjesgarnituur	33,95
Tournedos met pittige pepersaus	33,95
Tournedos Stroganoff	36,95
<i>(vanaf twee personen aan tafel geflambeerd)</i>	

## Asterix en Obelix

*vanaf twee personen*

28,95 p.p.

### Vleeschotel van vier verschillende vleesgerechten

{spareribs, stukjes varkenshaas met champignon en 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	frikandel	10,95
*Pannenkoek		10,95
Pannenkoek	appel, spek of ananas	12,95

**Maaltijdsalades** 21,95  
*{geserveerd met frietjes}*

Maaltijd salade Niçoise, met o.a. tonijn, rood uitje, kappertjes, ansjovis, eitje op een frisse salade.

Maaltijd salade Ossenhaaspuntjes en Teriyakisaus met diverse groenten gebakken, geserveerd op een frisse salade.