

HOOFDGERECHTEN – MAIN COURSES

Ossenhaassteak (180gr) in onze beroemde jus <i>Beef tenderloin steak (180gr) in our famous gravy</i>	28,75
Paardenhaassteak (180gr) in onze beroemde jus <i>Horse tenderloin (180gr) in our famous gravy</i>	27,75
Tonijnsteak (180gr) op shiitake, lente-ui, taugé en soja-gembersaus <i>Tuna steak (180gr) with ratatouille and a soy-ginger sauce</i>	27,50
Zalmsteak (180gr) op groenten met een ravigottesaus <i>Salmon steak (180gr) with vegetables and a ravigote sauce</i>	25,75
Zeetong à la meunière (350gr) in de roomboter gebakken met citroen <i>Dover sole pan-fried in butter with lemon</i>	29,95
Ribeye (200gr) van de grill <i>Ribeye (200gr) from the grill</i>	27,75
Sateh Bali van de haas, met atjar, ei, pittige boontjes, taugé, krokante ui, pindasaus en kroepoek <i>Beef sateh, coleslaw, egg, spicy beans, bean sprouts, onion and peanut sauce</i>	29,75
Kalfslever met gebakken ui en spek <i>Veal liver with sautéed onions and bacon</i>	26,50
Vegetarische ovenschotel met een groene salade <i>Vegetarian oven dish with a green salad</i>	22,50

Wij serveren frieten en mayonaise bij onze gerechten

Our dishes are served with fries and mayonnaise

Sauzen & bijgerechten - Sauces & sides

Groene salade <i>Green salad</i>	2,95	Champignon-roomsaus <i>Mushroom sauce</i>	2,75
Ratatouille <i>Ratatouille</i>	2,95	Pepersaus <i>Peppercorn sauce</i>	2,75
Gebakken champignons <i>Sautéed mushrooms</i>	2,75	Truffelsaus <i>Truffle sauce</i>	2,75
Extra frieten <i>Extra fries</i>	5,50	Roquefort saus <i>Roquefort sauce</i>	2,75
Trio ui, champignon en saus <i>Trio of onions, mushroom and sauce</i>	6,50		