

Voorgerechten:

Plankje stokbrood Met huisgemaakte kruidenboter en aioli.	€ 4,50
Carpaccio van ossenhaas Met truffelmayonaise of pesto, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.	€ 11,50
Vitello tonato Kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, olijven en salade.	€ 10,95
Buffelmozzarella met Italiaanse ham Met tomaat en balsamico. (ook vegetarisch te bestellen)	€ 11,50
Luxe visschotel Met gerookte zalm, paling van Rekelhof, Hollandse garnalen en cocktailsaus.	€ 16,50
Nacho's Geserveerd met huisgemaakte guacamole, cheddar, tomatensalsa en creme fraiche.	€ 8,95
Champignons Champignons in kruidenboter gebakken met ham en bosui. Ook vegetarisch te bestellen	€ 8,50
Gamba's piri piri 6 stuks gebakken met knoflook en sambal (gepeld geserveerd.)	€ 11,95
Tomatensoep Huisgemaakte tomatensoep met balletjes, ook vegetarisch te bestellen.	€ 5,95
Kreeftensoep Huisgemaakte romige kreeftensoep	€ 9,50
Soep van de week Iedere week wisselend.	€ 5,95

het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, de bediening kan u informeren.

Hoofdgerechten vlees:

Hollandse biefstuk	200 gram	€ 21,00
Geserveerd met gebakken champignons, spek en ui.		
Kalfslever	200 gram	€ 19,50
Geserveerd met gebakken spek, appel en een cassis beurre-blanc.		
Varkenshaas	180 gram	€ 19,50
Gevuld met brie, walnoten en een roomsaus van Calvados.		
Kipsaté	200 gram	€ 16,50
Kippendij met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes.		
Ossenhaas saté	200 gram	€ 18,50
Ossenhaaspuntjes met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes.		
Mixed grill	450 gram	€
22,50		
Combinatie van varkenshaas, kipfilet, biefstuk, mini burger en een worstje Geserveerd met koude sausen.		
Schnitzel	300 gram	€ 16,50
Gepaneerde varkensschnitzel met gebakken ui, champignons en oude kaas.		
Kalfsentrecote	200 gram	€ 19.50
Geserveerd met tagliatelle, groenten en truffelsaus.		

Al deze gerechten worden geserveerd met frites.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, de bediening kan u informeren.

Hoofdgerechten vis/vegetarisch:

Zalm	€ 18,95
Gegrilde zalm op oosterse wijze.	
Gamba's 12 stuks	€ 22,50
gamba's in de knoflook gebakken. Geserveerd met een frisse salade.	
Slibtong	€ 21,00
Drie gebakken slibtongen met hollandaisesaus. Geserveerd met een frisse salade.	
Zeebaars	€ 19,95
Met risotto en kreeftensaus.	
Vistrío	€ 21,50
Combinatie van zalm, slibtong en zeebaars.	
Vegetarische taco's	€ 15,95
Met mais kidneybonen creme fraiche, vegetarische kipstukjes en tomaten salsa.	
Vegetarische rode curry	€ 16,95
Kokosmelk, verschillende groenten en Pandan rijst	

Salades:

Caesar salade kip	€ 15,50
Salade met malse kipfilet, tomaat, ei, croutons, komkommer, Parmezaanse kaas en caesardressing.	
Caesar salade gamba's	€ 17,50
Salade met 9 gamba's, tomaat, ei, croutons, komkommer, Parmezaanse kaas en caesardressing.	
Salade geitenkaas	€ 14,50
Salade met warme geitenkaas, appel, walnoten en honing-mosterd dressing.	
Salade ossenhaaspuntjes	€ 17,50
Salade met roergebakken paprika champignons en cashewnoten.	

het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, de bediening kan u informeren.

Lunchkaart van 12 tot 16:30

Uitsmijters en omeletten: € 8,50

U kunt zelf de ingrediënten kiezen: oude of jonge kaas, spek, ham, rosbief, tomaat, champignons.
Geserveerd zonder boter.

Tosti van vloerbrood € 4,75

Stel zelf samen keuze uit:

salami, oude of jonge kaas, ham, geitenkaas, tomaat, mozzarella.

Extra pesto € 0,75

Belegd bolletje € 2,75

Keuze uit: salami, ham, rosbief, leverworst, 1 gebakken, gekookt ei, oude kaas, jonge kaas of een Oma Bobs kroket (ook vegetarische variant in huis)

Hagelslag (met boter) of pindakaas € 2,25

Geserveerd zonder boter

Luxe vloerbrood

Keuze uit wit of bruin € 11,50

Carpaccio met pijnboompitten, rucola, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en pesto *OF* truffelmayonaise.

Gerookte zalm met kappertjes, rode ui, rucola, komkommer, tomatomaat en dille mayonaise.

Combinatie van warme geitenkaas en een geitenkaas kroket met rucola, walnoten, gebakken spek en balsamico.

Vitello tonato met kappertjes, olijven, rode ui en rucola.

Gezond met oude kaas, sla, tomaat, komkommer, gekookt ei en gebakken kipstukjes geserveerd met mayonaise apart.

12 uurtje vis een combinatie van gerookte zalm, mini garnalen kroket en een kreeftensoepje.

12 uurtje vlees een combinatie van een mini kalfskroket, gebakken ei met ham en een tomatensoepje met gehaktballetjes.

Salades

Caesar salade met kip	€ 13,50
Caesar salade met gamba's	€ 15,50
Geitenkaas met balsamico dressing.	€ 13,50
Carpaccio met pestodressing.	€ 15,50

Soepen

Huisgemaakte tomaten soep met gehaktballetjes.	€ 5,95
Huisgemaakte kreeftensoep	€ 9,50
Elke week wisselende soep.	€ 5,95

Warme gerechten:

Burger 100% rundvlees met spek, tomaat, augurk blokjes, oude kaas en pittige mayonaise.	€ 14,50
Kipsaté met friet	€ 16,50
Biefstuk met brood	€ 19,75

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten, de bediening kan u informeren.

Van de snaaiplank

Bekkenbrandertjes, kaasrolletjes,
mini frikadellen, vegetarische loempiaatjes
en (vegetarische) bitterballen.

8 stuks € 6,80

16 stuks € 13,60

Gamba's in tempura gebakken € 10,50

Yakatori spiesjes 8 stuks € 10,50

Stokbrood met aioli en kruidenboter € 4,50

Combinatie koude hapjes bestaande uit:

leverworst, blokjes kaas, worst, cornichons en

Amsterdamse uitjes € 5,95

Schaaltje olijven € 4,50

Schaaltje nootjes € 2,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Desserts en taart

Dame Blanche Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom	€ 6,50
Coupe Mont Blanc Vanille ijs met chocoladesaus, advocaat en slagroom	€ 7,50
Huisgemaakte Tiramisu	€ 7,75
Crème Brûlée met stroopwafelijs	€ 7,50
Trifle Met rode vruchten en bastognekoek	€ 7,50
Huisgemaakte brownie met witte chocolade ijs en slagroom	€ 7,00
Appeltaart Monchoutaart met kersen Worteltjestaart Gemaakt door de medewerkers van OTT	€ 3,60
Koffie met zoetigheden bonbons en huisgemaakte brownie	€ 6,25
Koffie met likeur proeverij Licor 43, Frangelico en Tia Maria	€ 10,50