

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Don't fear the pieper...

Lichtgebonden aardappel-prei soep met kervel, dille en peterselie, afgemaakt met uitgebakken rauwe ham. (kan uiteraard vega.)

8.50

Champignons Dordogne (vega)

Champignons in bierbeslag, geserveerd op een gemengde salade, uiteraard met knoflooksaus.

10.50

Is het goed als ik door de Roti rol?

Tortilla wrap gevuld met Surinaamse roti van kip, geserveerd op gemengde salade met boontjes, rode ui, paprika, geserveerd met een kerrie mayonaise aangemaakt met Madame Jeanette pepers.

11.50

Roze weelde

Gemengde salade, met gemarineerde gamba's, gerookte zalm en gegrilde tonijn, rode ui, kappertjes, cherrytomaatje, komkommer en een wasabi-mayonaise.

12.50

Bruchetta James

Bruchetta van ciabatta brood, knoflookolie, met salade, gerookte rib-eye en serranoham, afgemaakt met een frisse tomatensalsa.

11.50

Schiller's alternatieve karpatsjoooooo

Dungesneden bavette van de grill, geserveerd op rucola met zontomaatjes, rode ui, Parmezaanse kaas en pesto.

13.50

Groot

Grolsche zijlende

Malse zijlende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognac saus.

27.50

Ossenhaas.....

Roergebakken ossenhaaspuntjes, afgeblust met een klassieke Stroganoffsaus, geserveerd op verse groentes.

27.50

Steakpartij op het terras...

Entrecote van de grill, geserveerd op verse groentes en een klassieke Bearnaise saus.

27.50

Kip Parmezaan

Kipfilet in een korst van broodkruim, met tomaat-mascarpone saus, Pecorino en Parmezaanse kaas uit de oven, geserveerd op tagliatelle met tomaat.

24.50

Dolfje Zeewolfje

Zeewolf met boter uit de oven, geserveerd op ravioli gevuld met scampi's, met daarbij in de saus, prei, uitje, room, en gamba's, bieslook.

25.50

Cheesus Christ! (Vega)

Mac & Cheese van cheddar en Pecorino kaas, met bloemkoolrosjes in bierbeslag, gesmoorde prei en savooiekool afgemaakt met een lichte kaassaus.

20.50

Nagerechten

Appeltaart uit de Elzas

Naar een recept uit de Elzas, niet dat we in de ochtend naar de Elzas fietsen.... Op een krokante bodem, met kaneel, vanille, geserveerd met citroen Hangop en een sabayon van Calvados.

9.50

Chaka Pecan

Wentelteefje van suikerbrood (koud geserveerd) en custard, met een bolletje karamel-Pecan ijs en een Bailey's-mascarpone saus.

9.50

Oude Dame

Coupe van vanille-ijs, overgoten met een espresso-chocolade saus, geserveerd met koekkrumels.

9.50

Heeft u een allergie? laat het ons weten, dan komen we er vast wel uit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.