

Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

Tom & Tom aten soep (V)

Klassieke tomatensoep op basis van verse tomaten, vleugje mascarpone en oregano.

8.50

Champignons Dordogne (V)

De klassieker, champignons in bierbeslag, geserveerd op een gemengde salade, geserveerd met knoflooksaus.

9.50

Roze weelde

Gerookte zalm en in de mierikswortel-wasabi mayo aangemaakte gambas, op toast met kappertjes, gekookt eitje, bosui, bieslook en de mayo van mierikswortel, wasabi en ingelegde citroen.

11.50

Bruchetta James

Knoflook bruchetta's met dungesneden serrano ham, salsa van verse tomaten, oregano, peterselie, knoflook en geraspte Parmezaanse kaas.

11.50

Caesar salade

De klassieker, met een twist van uitgebakken bacon, Caesar salad van kort gegrilde romeinse sla, gemengde sla, croutons, gekookt eitje, Parmezaanse kaas gegrilde kip en de klassieke caesar dressing.

(kan uiteraard vega!)

9.50

Groot

Grolsche Zijlende

Malse lende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognacsaus.

27.50

Café de Paris

Entrecote van de grill, geserveerd op verse groentes met een Huisgemaakte kruidenboter met gebakken uitjes, salie, peterselie, oregano, knoflook, citroen, zeezout.

28.50

Kip Parmezaan!

Kipfilet in een korst van Parmezaanse kaas en broodkruim, gegratineerd met mozzarella, geserveerd op linguine pasta met een verse saus van pommodori tomaten en oregano.

23.50

Op de Pinne gejaagd.

Gemarineerde varkenshaasspies van de grill, geserveerd op verse groentes met een saus van gebakken sjalot, bacon, room, cheddar, salie en een vleugje whisky.

24.50

Aalten aan zee

Heilbot filet van de grill, geserveerd op verse groentes met de Hollandaise-mosterd saus.

24.50

Dwars door de tuin van Joost en Bennie (Vega)

Geroosterde aardappeltjes met groene asperge, champignon, prei, uitje met een Hollandaise-mosterd saus en gehakte Raapstelen.

23.50

Nagerechten

Aardbeien Romanoff

Verse aardbeien met een saus van gehakte aardbeien, mascarpone, crème de cassis en zwarte peper, afgemaakt met aardbeien-cheesecake ijs en klets koppen.

9.50

Hangop, klik weg, bel uw bank!

Hangop van Griekse yoghurt, geserveerd koekkruimels met coulis van rood fruit (aardbei, framboos, zwarte bes en bramen) en aardbeien.

9.50

De oude dame

Coupe van vanille-ijs overgoten met een espresso-chocolade saus, afgemaakt met koekkruimels.

9.50

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

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.