

Voorgerechten:

**Breekbrood met roomboter, olijfolie
(Nunez de Prado) & zeezout**

€ 4,75

**Huisgemaakte zalmcarpaccio met
dille & citroenmayonaise**

€ 8,75

**Caprese met buffelmozzarella &
cherrytomaat**

€ 7,95

Soep van de week

€ 5,25

Gegrilde vleesgerechten:

Ierse dry aged runder entrecôte (250 gr.)

€ 22,75

U.S. black angus runder bavette (180 gr.)

€ 21,50

Vis & vegetarisch:

Gegrilde Noordzee tong

€ 23,50

**Gamba's op Spaanse wijze met rode peper
& knoflook, afgeblust met witte wijn**

€ 21,50

**Maaltijdsalade geitenkaas met
gekarameliseerde rietsuiker & appelstroop**

€ 12,95

**Pasta met buffelmozzarella, cherrytomaat,
pesto & verse basilicum**

€ 13,50

Burgers:

**Polder lamsburger met uienringen,
cherrytomaat en een frisse romige saus
van bladpeterselie & munt**

€ 15,50

**Beefburger met augurk, uienringen, ketchup,
huisgemaakte mayo & Reypenaer overjarige
Goudse kaas**

€ 14,50

**Amerikaanse hamburger met sla,
cherrytomaat, uienringen & hamburgersaus**

€ 12,50

**Wagyu burger met gekarameliseerde rode ui,
zoet zuur van komkommer, cherrytomaat,
bacon & huisgemaakte mayo**

€ 16,50

**Beefburger met gefrituurde vrienringen,
cherrytomaat, jalapeno, bacon,
cheddarkaas & BBQ-saus**

€ 14,50

**Vega burger van de vegetarische slager met
cherrytomaat, vrienringen, salsasaus
& Reypenaer overjarige Goudse kaas**

€ 13,50

**Hamburger truffel met sla, cherrytomaat,
cheddarkaas & truffelmayo**

€ 13,50

**(Al onze gerechten worden geserveerd met
frisse salade & Huisgemaakte friet/
gepofte aardappel of rösti)**

Kids:

**Pasta met tomatensaus
€ 6,50**

**Friet met kipnuggets/ kroket of kleine
hamburger & appelmoes**

€ 6,50

Nagerechten:

**Crème brûlée met sinaasappel schaafsel
& Grand Marnier**

€ 6,50

Cheesecake met bosvruchtensaus

€ 4,75

**Vanilleroomijs met hazelnoot
& meringue**

€ 5,75

Spanish coffee

€ 5,75

French coffee

€ 5,75

Irish coffee

€ 5,75

Starters:

**Bread with butter OliveOil
(Nunez de Prado) & Sea Salt**

€ 4,75

**Homemade Salmon carpaccio with fresh dill
& lemon mayonnaise**

€ 8,75

**Caprese with buffalo mozzarella & cherry
tomato**

€ 7,95

Soup of the week

€ 5,25

Grilled meat Dishes:

Irish dry aged sirlion steak

€ 22,75

U.S. black angus bavette

€ 21,50

Fish & Vegetarian dishes:

North sea Sole fish

€ 23,50

Shrimps with red pepper, garlic & white wine

€ 21,50

**Goat cheese salad (goat cheese is
caramelized in cane sugar & apple syrup)**

€ 12,95

**Pasta with buffalo mozzarella, cherry
tomato, pesto & fresh basil**

€ 13,50

Burgers

**Polder lamb burger with onion rings, cherry
tomato and a fresh sauce of parsley & mint**

€ 15,50

**Beef burger with pickles, onion rings, ketjup,
homemade mayonnaise & Reypenaer
mature Goudse cheese**

€ 14,50

**Wagyu burger with caramelized red onion,
Sweet & Sour (cucumber), cherry tomato,
bacon & homemade mayonnaise**

€ 16,50

**American Hamburger with lettuce, tomato,
onion rings and hamburger sauce**

€12,50

**Beef Burger with deep fried onion rings,
cherry tomato, jalapeno, bacon, cheddar
cheese & BBQ sauce**

€ 14,50

**Truffle burger with lettuce, tomato
& truffle sauce**

€ 13,50

**Vega Burger with cherry tomato, onion rings,
salsa sauce & Reypenaer mature Goudse
cheese**

€ 13,50

**(all the dishes are served with a fresh salad &
homemade fries/ roasted jacket potato or
rosti)**

Kids

Pasta with tomato sauce

€ 6,50

**Fries with chicken nuggets\ croquette or smal
burger & apple sauce**

€ 6,50

dessert

Crème brulee with orange & Grand Marnier

€ 6,50

Cheesecake with forest fruit sauce

€ 4,75

**Vanilla ice-cream with a coating of praline
& meringue**

€ 5,75

Spanish coffee

€ 5,75

French coffee

€ 5,75

Irish coffee

€ 5,75

Witte wijnen:

Lindenhof Paarl Chenin Blanc (2014)

**Per glas € 3,60
Per fles € 19,50**

Le Jade Pays d'Oc Chardonnay (2014)

**Per glas € 4,10
per fles € 21,00**

Michel Gassier Vin de France Viognier (2014)

**Per glas € 5,50
Per fles € 23,50**

**Di Lenardo Vineyards Venezia
Giulia Pinot Grigio (2014)**

Per fles € 23,50

Vire-Clesse Le Belvedere (2013)

Per fles € 25,50

Rosé wijnen:

Fontanet Pays d'Oc Les Terrasses rosé (2014)

**Per glas € 3,60
Per fles € 19,50**

Rode wijnen

**Montemar Catalunya Tempranillo
Oak Aged (2014)**

**Per glas € 3,60
Per fles € 19,50**

Chakana Mendoza Estate Malbec (2014)

**Per glas € 5,50
Per fles € 23,50**

**Panul Colchagua Valley Carbanet Sauvignon
Reserve (2013)**

Per fles € 22,50

**Compania De Vinos Telmo Prodrigues
Corriente (2012)**

Per fles € 24,50

