

## Maandmenu € 19,50

- Tomatensoep of  
Ardennerham geserveerd met galia- en  
cantaloupe meloen of  
Salade met Noorse garnaltjes, rode ui,  
kappertjes en cocktailsaus of  
Carpaccio van rund met Rucola,  
pijnboompitjes en Parmezaanse  
mayonaise  
~~~~~
- Runder-Ribeye met parmaham strip en  
bruine pepersaus of  
Mexicaanse kipspies met tortillachips en  
salsa-cajunsaus of  
Varkenshaasmedaillons met  
champignonsaus en ontbijtspekje of  
Zalmfilet geserveerd met Hollandaise  
saus en gerookte zalmsnippertjes  
~~~~~
- Ananas bavarois met stukjes ananas en  
verse slagroom of  
Grieks dessert (yoghurt ijs met honing,  
walnoten en verse slagroom) of  
Coupe Nogatella (roomijs met  
chocolade, nogatine nootjes en verse  
slagroom) of  
Koffie/thee



### Mosselen!

Ze zijn er weer! Heerlijk verse mosselen,  
door onze koks op diverse overheerlijke  
manieren voor u bereid!

#### Voorgerecht

Mosselen in kruidenboter € 8,50  
gegratineerd met kaas uit de oven

#### Hoofdgerechten

Traditionele Nederlandse mosselen €20,50  
Mosselen gekookt met groenten en witte  
wijn

Zeeuws-Vlaamse Mosselen €20,50  
Mosselen gekookt met groenten en  
Trappistenbier

Zweedse mosselen €21,50  
Mosselen gekookt met room, ui,  
kappertjes en  
gerookte zalmsnippertjes

Spaanse mosselen €21,50  
Mosselen gekookt met room, sambal,  
knoflook, chorizo, ui en tomaat



Onze mosselen worden dagelijks vers  
geleverd. Hierdoor kan het voorkomen  
dat ze bij grote drukte (tijdelijk) niet meer  
geserveerd kunnen worden. Onze  
excuses hiervoor!

## Culinair Menu € 23,50

Rundercarpaccio met Rucola, pijnboompitjes,  
zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse mayonaise  
~~~~~

Steak Bavette met warm gerookte zalmsnippertje en een  
romige knoflooksaus met rode pepertjes  
~~~~~

Ananas bavarois met een bolletje vanille ijs, stukjes  
ananas en verse slagroom

### Grabbelbier!!

€ 2,75!

Trek een briefje  
uit de grote bier-  
grabbelton. Van  
het biertje  
dat op jouw  
briefje staat ga jij  
genieten! En dat  
voor slechts  
€ 2,75!!

### H.E.N.K.

Heerlijk-Eigenwijs-  
Natuurlijk-Krachtig

Ter ere van de 65<sup>ste</sup> verjaardag van  
Henk Imming, introduceren wij zijn  
eigen bier. Een ongefilterd,  
biologisch gebrouwen blond bier.  
Heerlijk fris, fruitig,  
én zelfs met een  
scheutje Nipperke.



Alc. 7,8 %  
Glas 25 cl € 4,-

## Hamburger vd Maand € 10,50

Onze koks bouwen iedere maand een andere burger voor je:

#### Deze maand de Mexicaanse burger!

een heerlijke huisgemaakte hamburger van 250 gram  
geserveerd op een hamburger broodje met tomaat, ui,  
salsasaus en tortillachips uit de oven, gratineerd met kaas

## Lunch vd Maand € 8,50

Broodje met kipreepjes, tomaat, ui, salsasaus en  
tortillachips uit de oven, gratineerd met kaas

## Biermenu

Ruim 100 bieren!  
(25 nieuwe!) Proost!

## Allergenen

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## Extra Bieren!

### Kwaremont (van het vat)

Karaktervol, blond volmout bier  
Glas 33 cl Alc 6,6% € 4,00

### Hertog Jan Tripel (van het vat)

Krachtig blond, moutig en fruitig  
Glas 25 cl Alc. 8,5% € 3,60

### Lucifer (van het vat)

Sterk Blond bier, zacht bitter, met een lange  
afdronk Glas 33 cl Alc. 8% € 4,00

# Geboren: Daan!

Op dinsdag 19-07-2016 zijn Bart en Ineke  
Imming-Wouters trotse ouders geworden  
van een zoon genaamd Daan!



## Dagschotel € 10,-

Vraag naar onze wisselende dagschotels!



Extra service: Gratis wifi! Log in met code: lente2016

