








Entrées

Le délicieux "dip" avec son petit pain	2.50
Faux filet fumé en carpaccio Avec pousses de roquette, câpres, mayonnaise truffée et parmesan râpé	15.00
Portobello 	14.50
avec une farce de filet mignon de porc, petits lardons et beurre persillé	
Trio de poissons	15.00
anguille fumée, saumon et crevettes hollandaises, sauce cocktail	
Escargots	14.50
servis avec beurre persillé et pain	
Anguille	15.50
Saumon fumé	15.00
Le favori de Nieuwveen	15.50
Trio de saumon fumé, carpaccio de boeuf et tempura de crevettes	
Soupe de la saison	5.00

Salades

	Grande	Petite
Salade au poulet épicé	16.50	11.50
Salade aux gambas	16.50	11.50
Salade terre et mer	16.50	11.50
Salade avec chèvre bardé de lard	16.50	11.50
Salade avec petits lardons	16.50	11.50
Salade carpaccio	16.50	11.50
Salade grecque 	16.50	11.50

Pour les végétarien(ne)s

Fondue au fromage 	23.50
Délicieuse fondue au fromage, accompagnée de légumes grillés, concombre, tomates, ananas et pain	
Poivron farci 	21.50
avec légumes grillés, enveloppé dans une pâte feuilletée, accompagné d'une sauce aigre-douce	
Quiche végétarienne 	21.50
aux épinards, fromages variés et ail	
Pomme de terre au four 	12.50
avec légumes et fromage	
Risotto aux champignons 	19.50
Carpaccio de betterave 	12.50

Les viandes

Travers de porc	23.50
Au choix : Caramélisé, traditionnel ou fumé au bbq	
Médallions de filet mignon de porc	17.50
Tournedos env. 200 gr	22.50
Tournedos env. 300 gr	26.50
Tournedos env. 400 gr	30.50
Burger de boeuf wagyu	19.50
élevé dans le Polder de Reeuwijk!	
Palette de viandes	23.50
Travers de porc, steak et brochette de poulet	
Brochette de filet de boeuf env. 200 gr	24.50
Côtelettes d'agneau	24.50

Les viandes peuvent être accompagnées des sauces suivantes:

Sauce saté	3.00
Sauce aux champignons	3.00
Sauce au poivre	3.00
Sauce Stroganoff	4.00
Sauce au vin rouge	4.00
Sauce au fromage bleu	4.00
Champignons sautés avec oignons et lardons	4.00

Les poissons

Sole meunière	22.50
Sautée au beurre et servie avec une sauce ravigote	
Cabillaud	22.50
Servi avec une sauce à la moutarde	
Gambas	22.50
Sautées au beurre à l'ail, avec oignons et poireaux	
Ragoût de poissons	22.50
Cabillaud, saumon et gambas dans une sauce riche et savoureuse	
Pavé de saumon	23.50
Grillé sur la peau et servi avec une sauce ravigote	
Salade aux gambas	15.00
Truite saumonée	22.50
Cuite au four, avec épinards et amandes effilées	

Tous les plats sont accompagnés de légumes grillés et de frites rustiques. Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous servir une pomme de terre au four

Nos plats à 12,50

Brochettes de poulet avec sauce saté	12.50
Succulent saté de filet de cuisse de poulet	
Escalope à la viennoise	12.50
Ragoût de boeuf	12.50
Comme seule votre grand-mère savait le faire	
Poulet mariné à l'asiatique	12.50
Filet de cuisse de poulet avec légumes et graines de sésame	
Hamburger	12.50
Servi dans un petit pain, avec cheddar, cornichons, salade et sauce	
Poulet au bacon	12.50
Filet de cuisse de poulet dans une sauce bacon crémeuse avec petits lardons	
Brochette de bifteck	12.50
Bifteck tendre servi sur une brochette avec oignon, poivron et lard	

Desserts

Glace à la vanille, avec sauce chocolat et chantilly	7.25
Glace à la vanille, avec cerises amarena et chantilly	7.25
Fruits frais, glace aux fruits de bois et chantilly	7.25
Boerenjongens*, glace à la vanille, advocaat* et chantilly	7.25
Profiterole maison, glace à la vanille et sauce chocolat	8.25
Brownie maison, cerises amarena, glace à la noix de coco et chantilly	8.25
Cheesecake Oreo, sorbet au citron et chantilly	8.25
*raisins à l'eau de vie	
* Liqueur aux oeufs	

Cafés spéciaux

Café Peter	6.75
avec un mélange d'amaretto, de lait de poule et de crème fouettée	
Café Irlandais	6.75
Café espagnol	6.75
Dom bededictine café	6.75
Café Baileys	6.75
Café français	6.75