

## Voorgerechten

<b>Het heerlijke broodje dip</b>	2.50
<b>Carpaccio</b> Van gerookte rib eye met rucola, truffelmayonaise, kappertjes en Parmezaanse kaas	15.00
<b>Reuzenchampignon</b> Portobello met varkenshaasblokjes, spekjes en kruidenboter	14.50
<b>Trio van vis</b> Gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen met cocktailsaus geserveerd op toast	15.00
<b>Escargots</b> Geserveerd in kruidenboter, gegratineerd met kaas	14.50
<b>Paling</b> Geserveerd op toast	15.50
<b>Gerookte zalm</b> Met een frisse dressing	15.00
<b>Nieuwveens favoriet</b> Een trio van gerookte zalm, carpaccio en tempura garnalen	15.50
<b>Soep van het seizoen</b>	5.00

## Salades

	groot	klein
<b>Salade 'pikante kip'</b>	16.50	11.50
<b>Salade Gamba</b>	16.50	11.50
<b>Salade surf en turf</b>	16.50	11.50
<b>Salade geitenkaas</b> met spek omhuld	16.50	11.50
<b>Salade spekjes</b>	16.50	11.50
<b>Salade carpaccio</b>	16.50	11.50
<b>Griekse salade</b> (V)	16.50	11.50

## Vegetarische

<b>Kaasfondue</b> (V) Een heerlijke kaasfondue met groente en brood	23.50
<b>Gevulde paprika</b> (V) met groenten en een zoetzure saus	21.50
<b>Vegetarisch taartje</b> (V) Gevuld met groenten, ei, diverse kazen en knoflook	21.50
<b>Crunchy tofu spies</b> (V) Met satésaus	21.50
<b>Risotto met paddenstoelen</b> (V)	19.50
<b>Bietencarpaccio</b> (V)	12.50

## Vlees

Hoofdgerechten

<b>Spare Ribs</b> Natuurlijk in de volgende smaken, traditioneel, zoet of smoked BBQ	23.50
<b>Varkenshaas medaillons</b>	17.50
<b>Tournedos</b> c.a. 200 gram	26.50
<b>Tournedos</b> c.a. 300 gram	30.50
<b>Tournedos</b> c.a. 400 gram	34.50
<b>Wagyu burger</b> Opgegroeid in de Reeuwijkse polder!	19.50
<b>Vleespallet</b> Spare ribs, biefstuk en kipspies	23.50
<b>Ossenhaasspies</b> c.a. 250 gram	24.50
<b>Lamskoteletten</b>	24.50

Bij de vleesgerechten kunt u de volgende warme sauzen bijbestellen:

Satésaus	3.00
Champignonsaus	3.00
Pepersaus	3.00
Stroganoffsaus	4.00
Rode wijn saus	4.00
Blauwe kaassaus	4.00
Gebakken champignons met ui en spekjes	4.00

## Vis

Hoofdgerechten

<b>Sliptongen</b> In roomboter gebakken geserveerd met ravigotesaus	23.50
<b>Kabeljauw</b> Geserveerd met mosterdsaus	23.50
<b>Gamba's</b> Gebakken in kruidenboter met ui en prei	23.50
<b>Vispotje</b> Bestaande uit kabeljauw, zalm en gamba's in een rijke volle saus	23.50
<b>Zalmmoot</b> Op de huid gebakken geserveerd met een ravigotte saus	24.50
<b>Tonijnsteak</b>	24.50
<b>Zalmforel</b> In de oven gegaard met spinazie en amandelschaafsel	24.50

Alle Hoofdgerechten worden geserveerd met boerenfriet. Indien gewenst kunt u ook een gepofte aardappel bestellen

## 12,50 Kaart

<b>Kipspiesen met saté saus</b> Malse saté van kipdijfilet	12.50
<b>Wiener schnitzel</b>	12.50
<b>Stoofpotje van rundvlees</b> Zoals alleen oma dat kon	12.50
<b>Oosters gemarineerde kip</b> Kipdijfilet met groente en sesamzaadjes	12.50
<b>Hamburger</b> Op een broodje met cheddar kaas, augurk, sla en saus	12.50
<b>Kipbacon</b> Kipdijfilet in een romige baconsaus met spekjes	12.50
<b>Biefstukspies</b> Malse biefstuk op een spies met ui, paprika en spek	12.50

## Nagerechten

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom	8.25
Vanille ijs met amarenekersen en slagroom	8.25
Vers fruit met bosvruchten ijs en slagroom	8.25
Boerenjongens met vanille ijs, advocaat en slagroom	8.25
Huisgemaakte slagroomsoesjes met vanille ijs en chocoladesaus	9.25
Huisgemaakte brownie met amarenekersen, kokos ijs en slagroom	9.25
Oreocheesecake met citroensorbet ijs en slagroom	9.25

## Speciale koffie's

Koffie Peter met een mix van amaretto, advocaat en slagroom	7.75
Irish coffee	7.75
Spanish coffee	7.75
Dom bededictine coffee	7.75
Baileys coffee	7.75
French coffee	7.75
Italian coffee	7.75