Entrées

Le délicieux "dip" avec son petit pain	2.95
Faux filet fumé en carpaccio Avec pousses de roquette, câpres, mayonnaise truffée et parmesan râpé	17.50
Portobello Avec une farce de filet mignon de porc, petits lardons et beurre persillé	17.50
Trio de poissons Anguille fumée, saumon et crevettes hollandaises, sauce cocktail	18.50
Escargots gratinés au fromage Servis avec beurre persillé et pain	17.50
Anguille sur toast Servis avec pain	17.50
Saumon fumé avec une vinaigrette fraîche	17.50
Le favori de Nieuwveen Trio de saumon fumé, carpaccio de boeuf et tempura de crevettes	18.50
Soupe de la saison	6.75

Salades

	Grande	Petite
Salade au poulet épicé	16.50	12.50
Salade aux gambas	16.50	12.50
Salade terre et mer	16.50	12.50
Salade avec chèvre bardé de lard	16.50	12.50
Salade avec petits lardons	16.50	12.50
Salade carpaccio	16.50	12.50
Salade grecque (V)	16.50	12.50

Végétarien

Fondue au fromage (V) Délicieuse fondue au fromage, accompagnée de légumes, concombre, tomates, ananas et pain.	24.50
Poivron farci (V) Avec des légumes et une sauce aigre-douce	23.50
Quiche végétarienne (V) Avec légumes, oeuf, divers fromages et ail	23.50
Brochette de tofu croquant (V) Avec sauce saté	23.50
Risotto aux champignons (V)	21.50
Carpaccio de betterave (V)	13.50

Les viandes

Les plats

Travers de porc 25.50
Au choix: Caramélisé, traditionnel ou fumé au bbq

Medaillons de filet mignon de porc 24.50

Tournedos env. 200 gr 30.50

Tournedos env. 300 gr 34.50

Tournedos env. 400 gr 38.50

Burger de buffle d'eau 24.50
Avec mozzarella et tomate

Palette de viandes 26.50
Travers de porc, steak et brochette de poulet

Brochette de filet de boeuf env. 200 gr 30.50

Cotelettes d'agneau 29.50

Les viandes peuvent être accompagnées des sauces suivantes:

Sauce saté	4.50
Sauce aux champignons	4.75
Sauce au poivre	4.75
Sauce Stroganoff	5.50
Sauce au vin rouge	5.50
Sauce au fromage bleu	5.50
Champignons sautés avec oignons et lardons	5.50

Les poissons

Les plats

Sole meunière 26.50
Sautée au beurre et servie avec une sauce ravigote

Cabillaud 26.50
Servi avec une sauce à la moutarde

Gamba's 26.50
Sautées au beurre à l'ail, avec oignons et poireaux

Ragoût de poissons 26.50
Cabillaud, saumon et gambas dans une sauce riche et savoureuse

Pavé de saumon 26.50
Grillé sur la peau et servi avec une sauce ravigote

Steak de thon 26.50

Truite saumonée 26.50
Cuite au four, avec épinards et amandes effilées

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

Nos plats à 17,00

Brochettes de poulet avec sauce saté 17.00
Succulent saté de filet de cuisse de poulet

Escalope à la viennoise 17.00

Ragoût de boeuf 17.00
Comme seule votre grand-mère savait le faire

17.00

Poulet mariné à l'asiatique
Filet de cuisse de poulet avec legumes et graines de sésame

Hamburger 17.00
Servi dans un petit pain, avec cheddar, cornichons, salade et sauce

Poulet au bacon 17.00
Filet de cuisse de poulet dans une sauce bacon crêmeuse avec petits lardons

Brochette de biftech 17.00
Bifteck tendre servi sur une brochette avec oignon, poivron et lard

Desserts

Glace à la vanille, avec sauce chocolat et chantilly 8.75

Glace à la vanille, avec cerises amarena et chantilly 8.75

Crème brûlée avec glace vanille, profiteroles et chantilly 9.75

Boerenjongens, glace à la vanille, advocaat et chantilly 9.75

Profiterole maison, glace à la vanille et sauce chocolat 9.75

Brownie maison, cerises amarena, glace à la noix de coco et chantilly 9.75

Cheesecake Oreo, sorbet au citron et chantilly 9.75

Cafés spéciaux

Café Peter 9.50
avec un mélange d'amaretto, de lait de poule et de crème fouettée

Café Irlandais 9.50

Café espagnol 9.50

Dom bededictine café 9.50

Café Baileys 9.50

Café français 9.50

Café italien 9.50