

## Apero & Snacks

<b>Pata Negra</b>	€ 18
Iberico ham, gevoed met eikels, typerend zijn de zwarte poten van het varken	
<b>Secreto 07</b>	€ 18
7 weken gerijpt Rubia Galega rund, met 7 kruiden ingewreven	
<b>Coppa Stagionato Modena</b>	€ 15
mild, kruidig varkensvlees uit Modena, Italië	
<b>Trio van tapenade (tomaat/artisjok/Olijf) met foccacia</b>	€ 10
Trio of tapenade (tomato/artichoke/olive) with foccacia	
<b>Nobashi garnaal met dip van citroengras</b>	€ 9
Nobashi shrimp with lemongrass	
<b>Goujonettes met tartaarsaus</b>	€ 10
Goujonettes with tartare	
<b>Croque Monsieur, slaatje-</b>	€ 10
Ham and cheese toast	
<b>Kaas &amp; Salami mix</b>	€ 8
Cheese and Salami mix	
<b>Voorgerechten / Starters</b>	
<b>Kaaskroketten</b>	€ 12
Cheese croquettes	
<b>Garnaalkroketten</b>	€ 15
Shrimp croquettes	
<b>Duo van kaas- &amp; garnaalkroket</b>	€ 14
Duo of cheese & shrimp croquette	
<b>Zwezerikkroketten</b>	€ 22
Sweetbread croquettes	
<b>Huisbereide terrine van ganzenlever met structuren van sinaasappel</b>	€ 20
Home-made Terrine of goose liver with orange structures	
<b>Gerookte Noorse zalm met zijn garnituren</b>	€ 16
Smoked Norwegian salmon and its garnishes	
<b>Oesters 'Creusen Grevelingen n°3' met oesterbrood</b>	€ 20
Oysters 'Creusen Grevelingen n°3' with oysterbread	



## Brasserie

### Hoofdgerechten / Main courses

<b>Ierse Rib-eye*</b>	€ 29
(béarnaise, peper, champignon, natuur)	
Irish Rib-eye* (béarnaise, pepper, mushroom, nature)	
<b>Vol-au-vent* royale met gebakken kalfs-zwezerikken en bospaddestoelen</b>	€ 28
Vol-au-vent royale (chicken stew)* with baked sweetbread and mushrooms	
<b>Balletjes in tomatensaus met aardappelmousseline</b>	€ 20
Meatballs in tomato sauce with mousseline of potatoe	
<b>Fazant 'Fine Champagne' met amandelkroket en herfstgarnituur</b>	€ 30
Pheasant 'Fine Champagne' with almond croquette and fall garnishes	
<b>Kalfsniertjes met mosterdsaus*</b>	€ 25
Veal kidneys with mustardsauce*	
<b>Kabeljauw met crème van gebrande winterprei en mousseline van graanmosterd</b>	€ 28
Codfish with burned winter leek cream and mousseline of grain mustard	
<b>Zetongfilets Ostandaise en aardappelpuree</b>	€ 34
Small soles Ostandaise and mashed potatoes	
<b>1/2 Kreeft (650g) op de BBQ, verse pasta pomodori</b>	€ 34
1/2 lobster (650g) on the BBQ, fresh pasta pomodori	
<b>1/2 Kreeft (650g) mooi zicht à la minute gekookt (lauw)</b>	€ 34
1/2 lobster (650g) 'belle vue' (lukewarm)	
<b>Paling in 't groen*</b>	€ 28
Eel in the green*	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 15
*deze gerechten worden geserveerd met verse frietjes en een slaatje	
*these dishes are served with fries and a salad.	
<b>Portie frieten/Portion fries</b>	€ 2

### Salades / Salads

<b>Caesar salade</b>	€ 18
Caesar salad	
<b>Salade met kippenmaagjes &amp; kippenlever</b>	€ 18
Salad of chicken stomachs & chicken liver	

### Kid's Menu

<b>Garnaalkroket / Kaaskroket</b>	€ 7
Shrimp croquette / Cheese croquette	
<b>Croque Monsieur</b>	€ 6
Ham and cheese toast	
<b>Kinderspaghetti</b>	€ 10
Childrens' spaghetti	
<b>Balletjes met tomatensaus en aardappelmousseline</b>	€ 15
Meatballs in tomato sauce with mousseline of potatoe	

Bent u allergisch? Meld het ons.  
Ons personeel staat ter beschikking om u te helpen.

Allergic? Please let us know.  
Our staff is at your disposal to help you.

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.  
Ask for our extensive wine menu.

1 tafel = 1 rekening  
1 table = 1 bill

## Doorlopende keuken

<b>Goujonettes met tartaarsaus</b>	€ 10
Goujonettes with tartare	
<b>Croque Monsieur</b> - Ham and cheese toast	€ 10
<b>Ceasar salade</b>	€ 18
Ceasar salad	
<b>Gerookte Noorse zalm met zijn garnituren</b>	€ 16
Smoked Norwegian salmon with garnishes	
<b>Kaaskroketten</b>	€ 12
Cheese croquettes	
<b>Garnaalkroketten</b>	€ 15
Shrimp croquettes	
<b>Duo van garnaal-en kaaskroket</b>	€ 14
Duo shrimp and cheese croquette	
<b>Zwezerikkroketten</b>	€ 22
Sweetbread croquettes	
<b>Vol-au-vent* royale met gebakken kalfszwezerikken en bospaddestoelen</b>	€ 28
Vol-au-vent royale (chicken stew)* with baked sweetbread and mushrooms-	
<b>Balletjes in tomatensaus met aardappelmousseline</b>	€ 20
Meatballs in tomato sauce with mousseline of potatoe	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 15

## Home-made desserts

<b>Dame Blanche</b>	€ 9
<b>Ile Flottante</b> - Floating island	€ 9
<b>Soezen met banketbakkersroom &amp; chocoladesaus</b>	€ 11
Profiteroles with custard & chocolate sauce	
<b>Kinderijsje</b> - Kids ice cream	€ 5
<b>Crème Brûlée Pistache</b>	€ 8
<b>Chocolademousse</b> - Chocolate mousse	€ 9
<b>Kaas assortiment, door Callebaut</b>	€ 15
Cheese variety, by Callebaut	



## Tearoom

*Vers bereid in onze keuken*

*Wafels: wachttijd van ± 10 minuten*

*2 pm - 5 pm*

<b>Pannenkoek met boter &amp; suiker</b>	€ 5
Pancake with butter & sugar	
<b>Pannenkoek met boter &amp; confituur/nutella</b>	€ 5
Pancake with butter & jam / nutella	
<b>Pannenkoek met slagroom &amp; vanille ijs</b>	€ 7
Pancake with whipped cream & vanilla ice	
<b>Wafel met boter &amp; suiker</b>	€ 5
Waffle with butter & sugar	
<b>Wafel met slagroom &amp; vanille ijs</b>	€ 8
Waffle with whipped cream & vanilla ice	
<b>Dame Blanche</b>	€ 9

Onze suggesties kan u terugvinden op onze aparte kaart. Onze obers helpen u graag.

You can find our suggestions on the extra menu. Our waiters are delighted to help you with any further questions.

Gratis WI-FI / Free WIFI: \*DAMIER FREE WI-FI

In al onze prijzen zijn service en BTW inbegrepen.

Service and VAT are included in the prices.