

# ONS IETS KLEINERE ZOMERMENU

## VOOR

Warme desembroodjes met smeersels – 6,50 [glutenvrije broodjes +1,00] ●●●

Soep van de dag – 6,75

Lauwwarme geitenkaas met honing, walnoten en salade – 10,75 [GROOT - 18,50] ●●●

Carpaccio met truffelmayonaise, oude Rotterdammer, rucola en zonnebloempitjes – 10,50 ●●●●

Gamba's met knoflook en rode peper gebakken met salade en toast – 10,75 ●●●

## HOOFD

*geserveerd met Franse frites en naar wens salade*

Wisselend vegetarisch gerecht – 18,25 ●

Kipsaté met huisgemaakte pindasaus, atjar, komkommersalade en kroepoek – 17,50 ●●●●●●

Spareribs (zoet of heet) met knoflooksaus – 18,50 ●●●●

PLU Burger op Italiaanse bol met cheddar, bacon en salsa – 18,50 ●●●●

Kogelbiefstuk van de grill met groente en smaakmaker naar keuze – 21,50 ●

T-bone (± 500gr) van de grill met groente en smaakmaker naar keuze – 36,00 ●

Zeebaarsfilet met groente en saus van witbier, citroen en dille – 21,50 ●●

### **Smaakmakers**

*Donker bier-peper-room | Rode wijn-truffelsaus | Kruidenboter | Chimichurriboter*



## DESSERTS

Limoen-citroen kwarktaart met slagroom en fruit – 7,75 ●●●●

Dame Blanche met aardbeitjes – 6,50 ●●●

PLU Sorbet – 2 soorten sorbetijs met fruit – 7,50 ●

Koffie/thee naar keuze met een advocaatje slagroom – 6,50 ●●●

Kaasbordje – 4 kazen met garnituur – 10,75 ●

●gluten ●schaal ●ei ●vis ●pinda ●soja ●melk ●noten ●selderij ●mosterd ●sesam

De genoemde allergenen zijn van toepassing op het hele gerecht, afzonderlijke delen kunnen mogelijk zijn.

