

3 Gangen keuze menu € 34,95

- Broodmix met huisgemaakte tapenade**truffel-mayo**kruidenboter*of aioli*/** -

- Tomatensoep *(**mogelijk) -

- Bruschetta (*/**mogelijk) -

Knoflookbrood; één met pulled pork, kaas en BBQ-saus

Één met een mix van tomaat, ui, pesto en aceto

- Crispy pulled pork(*/**mogelijk) -

Krokante pulled pork, geserveerd met een mango chutney

- Amelandse Portobello uit de oven *(**mogelijk) (+ € 1,00) -

Gevuld met geitenkaas, honing en pijnboompitten

- Voorgerecht chefs menu -

Wekelijks wisselend voorgerecht

- Frans kippannetje -

Een pannetje uit de oven met groenten, brie, spek en kip.

Geserveerd met friet of rijst en een frisse salade

- Vispannetje op eigen wijze -

Gestoomde vis bedekt met kaas in een pannetje met verse groenten en een hollandaisesaus

Geserveerd met friet of rijst en een salade (Extra scampi's erbij? +€ 2,50)

- Argentijns zwijnrack

Geserveerd met dagverse groenten, frietjes, een rode portsaus of met mangochutney

- Schelp van tortilla (*/**mogelijk) -

Gevuld met rundergehakt, verse groenten, cashewnoten, een licht tomaat-paprikasausje en kaasvlokken. Geserveerd met friet en een frisse salade

- Teriyaki (*/** Mogelijk) -

Gewokte verse groenten. Geserveerd met noedels en een salade

Keuze uit: tempé, kip, varkenshaas (+€1,50) of scampi's (+€2,50)

- Varkenshaas saté (+ €1,50) of tempé saté*(**mogelijk)

Met gefrituurde uitjes, cassave kroepoek en satésaus.

Geserveerd met friet en een frisse salade

- Portugese piri-iri spareribs (+ € 2,50) -

Huis gemarineerde spareribs (mild of pikant).

Geserveerd met BBQ saus, friet en een frisse salade

- Hoofdgerecht chefs menu -

Wekelijks wisselend hoofdgerecht

*Vegetarisch **Veganistisch (Allergie? Meld dit de bediening!)

- Brownie sinaasappel * (** mogelijk) -
Chocolade brownie met sinaasappel en een bolletje ijs
- Seizoen tiramisu * -
Vraag de bediening naar de smaak (18+ bevat alcohol)
- Profiterols * -
Franse chocolade soezen met een bolletje ijs
- Citroen gebakje * (**mogelijk) -
Geserveerd met citroen ijs en slagroom
- Huisgemaakte apple crumble met kokos* (** mogelijk) -
Geserveerd met kaneel ijs
- Dessert “Op Expeditie” (+ € 1,50)* -
Trio van kleine desserts
- Kaasplateau * (+ € 2,50) -
5 verschillende kazen van Kaashandel "de Brink" geserveerd met brood, noten, zaden en appelstroop
- Dessert chefs menu -
Wekelijks wisselend dessert

*Vegetarisch **Veganistisch (Allergie? Meld dit de bediening!)