

Koude & warme voorgerechten of starters

(Deze gerechten zijn ENKEL als voorgerecht verkrijgbaar en NIET als hoofdgerecht)

Carpaccio van rund, groene pesto, kappertjes & parmezaan 17

(Beef carpaccio, green pesto, capers & parmesan)

Vitello tonato 18

(Vitello tonato)

Kaaskroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 14

(Cheese croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Garnaalkroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 19

(Shrimp croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Scampi (4) van de chef VG: 18

(Scampi & whiskycream)

Kikkerbiljetjes in lookroom VG: 18 HG: 25.5

(Frog legs in garlic cream)

Onze klassieker: "De ondertussen legendarische huisgemaakte vissoep" 17

(Legendary Homemade fish soup)

Wijntip: Rosé / Frankrijk / Languedoc / La Croix Belle Grillons 6.5 glas / 30 fles

Soep van de dag (klein) 6.5

(Soup of the day)

Hoofdgerechten & zomersuggesties
Mosselen & schaaldieren en al het lekkers uit de zee
(Maincourses)

Mosselen natuur 29
(Mussels plain)

Mosselen witte wijn 30
(Mussels in white wine)

Mosselen look 31
(Mussels garlic)

Mosselen lookroom 32
(Mussels garlic - cream)

Mosselen "chef Filip style" 31
(Mussels chef style)

WIJNTIP WIT: José Galo Verdejo, Spanje, Rueda, Verdejo 5.5 glas / 26.50 fles
WIJNTIP WIT: Pecorino, Passerina of Trebbiano van Alessio Antonini, Italie, Abruzzo 29.95 fles

Onze zomertopper: Paella 33

Heerlijke paella met mosseltjes, kip, scampi, chorizo, coquilles,
zomergroenten en octopus

WIJNTIP WIT: José Galo Verdejo, Spanje, Rueda, Verdejo 5.5 glas / 26.50 fles
WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion Garnacha Blanca, Spanje, Somontano 7.25 glas / 34.75 fles
WIJNTIP: Otto Bestué Rosé (donkere) Spanje, Somontano 26.5 fles
WIJNTIP ROSE: Tavel (donkere & volle rose) Alain Jaume, Frankrijk, Cotes du Rhone 33.95 fles

De enige echte "Bouillabaisse de Marseille" 37.5

WIJNTIP ROSE: Tavel Alain Jaume, Frankrijk, Cotes du Rhone 33.95 fles
WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion Chardonnay, Spanje, Somontano, Chardonnay 10 glas / 49.75 fles
WIJNTIP WIT: N°7 La Croix Belle, Frankrijk, Languedoc 39 fles

Gamba's (4) met look en kruiden met zomerslaatje 32
(Gamba, garlic and spices with summer salad)

WIJNTIP WIT: José Galo Verdejo, Rueda Perez, Spanje, Rueda 5.5 glas / 26.5 fles
WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion Garnacha Blanca, Spanje, Somontano 7.25 glas / 34.75 fles
WIJNTIP ROSE: Tavel (donkere & volle rose) Alain Jaume, Frankrijk, Cotes du Rhone 33.95 fles
WIJNTIP: Chablis Fèvre-Fèvre 2022, Frankrijk, Bourgogne 8.75 glas / 41.5 fles

Hoofdgerechten & zomersuggesties (Maincourses)

Rib Eye "Holstein" met kruidenboter & zomerslaatje 35

(Rib Eye "Holstein" with herb butter & summer salad)

WIJNTIP ROOD: Ripassa Zenato, Italie, Veneto 9.25 glas / 48.5 fles

WIJNTIP ROOD: Brunello di Montalcino Tornesi, Italie, Toscane 14.5 glas / 67.50 fles

Rib Eye met Gamba & scampi 45

(Rib Eye with Gamba & scampi in creamy chive sauce)

WIJNTIP ROOD: Brunello di Montalcino Tornesi, Italie, Toscane 14.5 glas / 67.50 fles

Of kies uit onze selectie Bordeaux wijnen, perfect combinatie bij deze Rib Eye

Gebakken slibtong (3) met slaatje & verse tartaar 32

(Baked small sole fish with salad & fresh tartare)

WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion chardonnay, Spanje, Sommos, Chardonnay 10 glas / 49.75 fles

WIJNTIP ROOD: Sankt Laurent Pfaffl, Oostenrijk, Niederosterreich 6.25 glas / 29.30 fles

Deze gerechten worden geserveerd met:
Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Zeevruchten met pasta 35

(Heerlijk zomergerecht met coquilles, scampi, gamba, vongole, boter, pasta, tomaat, look en ui)

(Delicious summer dish with scallops, scampi, prawn, vongole, butter, pasta, tomato, garlic and onion)

WIJNTIP: Chablis Fèvre-Fèvre 2022, Frankrijk, Bourgogne 8.75 glas / 41.5 fles

WIJNTIP WIT: Chablis Fèvre-Fèvre, Premier Cru "Vaulorent" 2021, Frankrijk, Bourgogne 67.5 fles

WIJNTIP WIT: Chablis Fèvre-Fèvre, Grand Cru "Les Preuses" 2020, Frankrijk, Bourgogne 99.5 fles

WIJNTIP ROSE: Tavel (donkere & volle rose) Alain Jaume, Frankrijk, Cotes du Rhone 33.95 fles

Zomersalade met Calameres, tomaat & mozzarella & kroketjes van kreeft 27 geserveerd met molenaarsbrood

(Summer salad with Calameres, tomato & mozzarella & lobster croquettes)

WIJNTIP: Pinot Grigio Cecilia Beretta, Italie, Veneto 5.5 glas / 26.5 fles

TOP!! WIJNTIP: Guerrieri del Mare, Italie, de Marken 48.5 fles

Salade carpaccio met scampi & gamba geserveerd met molenaarsbrood 29

(Salade carpaccio with scampi & prawn)

WIJNTIP ROOD of ROSE: On s'en Fish, Gardies, Roussillon 6.5 glas / 32.5 fles

WIJNTIP WIT: Sommos Coleccion Garnacha Blanca, Spanje, Somontano 7.25 glas / 34.75 fles

Salade geitenkaas & spek geserveerd met molenaarsbrood 23

(Salade carpaccio with scampi & prawn)

WIJNTIP WIT: Rieslings van Gindorf, Duitsland, Moezel per fles

Hoofdgerechten

Filet van hoevekip, slaatje met saus naar keuze 26.5

(Our classic: chicken, mixed salad and sauce)

Videe (vol au vent) geserveerd met slaatje 25

(Belgian classic: pastry filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steppegras videe met slaatje 28

(Belgian classic: Steppegras with pastry, filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steak van de chef, slaatje met saus naar keuze 28

(Our classic: steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP ROOD: Brunello di Montalcino Tornesi, Italie, Toscane 14.5 glas / 67.50 fles

WIJNTIP ROOD: Ripassa Zenato, Italie, Veneto 9.25 glas / 48.5 fles

WIJNTIP ROOD: On s'en Fish, Gardies, Rouissillon 6.5 glas / 32.5 fles

Specialiteit = Steppegras Steak en saus naar keuze 31

(Our classic: Steppegras steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP ROOD: Brunello di Montalcino Tornesi, Italie, Toscane 14.5 glas / 67.50 fles

WIJNTIP ROOD: Ripassa Zenato, Italie, Veneto 9.25 glas / 48.5 fles

Filet Pur en saus naar keuze 37

(Our classic: tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP ROOD: Brunello di Montalcino Tornesi, Italie, Toscane 14.5 glas / 67.50 fles

WIJNTIP ROOD: Ripassa Zenato, Italie, Veneto 9.25 glas / 48.5 fles

Steppegras Filet Pur en saus naar keuze 40

(Our classic: Steppegras tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

U kan kiezen uit volgende sauzen:

peperroom, champignonroom, natuur, steppegrassaus

Vers geklopte bearnaise +3.5

Scampi van de chef met zomergroentjes 27.5

(Chef's scampi with summer vegetables)

Deze gerechten worden geserveerd met:

Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Pasta geserveerd met brood

(Pasta with bread)

Huisgemaakte lasagne 21

(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17

(Pasta bolognaise)

Pasta arrabiata (tomatensaus & olijven) 16

(Paste tomato sauce and olives)

Lunchkaart

(Croque's verkrijgbaar tussen 12u & 16u30u)

Niet verkrijgbaar op feestdagen

Kaaskroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 15 of 19

(Cheese croquettes with salad and bread)

Garnaalkroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 19 of 26

(Shrimp croquettes with salad and bread)

Pulled pork burger met spek, cheddar en bbq - saus 19.5

(Pulled pork burger, bacon & cheddar cheese)

Croque monsieur met slaatje 14

Croque madame met slaatje 15

Croque videe met slaatje 18