

VIS

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

SLIPTONG & GAMBA COMBINATIE | 25.00

met passend garnituur

KIBBELING | 19.50

met huisgemaakte remouladesaus

CATAPLANA DE MARISCO | 25.50

Portugees stoofgerecht met diverse soorten schelpen en vis

VANGST VAN DE DAG | 24.50

verse vis van de afslag

GEBAKKEN SCHELVIS | 23.50

met witte wijnsaus

VEGETARISCH

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

CANNELLONI | 19.50

goedgevuld met ricotta en spinazie,
geserveerd met een kruidige tomatensaus

KIKKERERWTENBURGER | 18.50

geserveerd op een foccacia, met slasoorten, tomaat,
augurk, rode ui, oude kaas en tomatenketchup

TAGLIATELLE | 18.50

geitenkaas, diverse soorten groente, walnoten
en truffelroomsaus

KINDERMENU

10.50

KROKET

met friet en appelmoes

FRIKANDEL

met friet en appelmoes

KIBBELING

met friet en appelmoes

DESSERTS

WAARME APPELTOART | 8.50

van banketbakkerij Bloem
met vanille-ijs en slagroom

GRUNNIGER COUPE | 8.50

vanille-ijs, advocaat, boerenjongens,
bitterkoekjes en slagroom

DAME BLANCHE | 8.50

vanille-ijs, chocoladesaus,
huisgemaakte chocoladebrownie en slagroom

KARAMEL COUPE | 8.50

vanille-ijs, karamelsaus,
fudge en slagroom

AANGEKLEDE KOFFIE | 9.50

met huisgemaakte friandises

CREME BRULEE | 9.50

met smaken van tonkaboon
en een bolletje walnotenijs



DE BOEGSCHROEF

HOTEL RESTAURANT

DINERKAART



SOEPEN

geserveerd met brood

MOSTERDSOEP | 7.50

met spek/worst en groene kruiden

SOEP VAN DE CHEF | 7.50

geserveerd met passend garnituur

KERRIESOEP | 7.50

geserveerd met passend garnituur

VISSOEP | 9.50

met verse vis van de afslag

VOORGERECHTEN

geserveerd met brood

NACHO SCHOTEL | 7.50

met diverse toppings

ZALM EN FOREL DUO | 14.50

krokante wonton met wasabi forelmousse, gerookte zalmflakes en citroenmayonaise

V BURRATA MET FOCACCIA | 9.50

romige mozzarella, pomodori tomaat en huisgemaakte pesto

OESTERS | 3.50 per stuk

met huisgemaakte vinaigrette

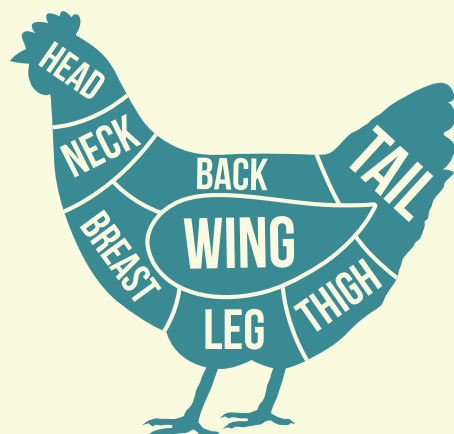
GEFRITUURDE SUSHI | 16.50

met soja en wasabi

CARPACCIO | 15.00

met een kaaskletsop, gemarineerde tomaten, rode ui, tuinbonen en truffelmayonaise

BROODPLANKJE | 7.50



CHEF SPECIALS

geserveerd met verse
rauwkostsalade
en friet

VLEESPLANK | 29.50 per persoon vanaf 4 personen

KABELJAUW | 25.50

met groene kruidenkorst en huisgemaakte tomatensalsa

TOMAHAWK | 110.00

1200 gram stuk vlees van het middenstuk van het rund

VARKEN

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

SPARERIBS | 23.50

geserveerd met een huisgemaakte lak, licht pikant

ITALIAANSE KOERS | 23.00

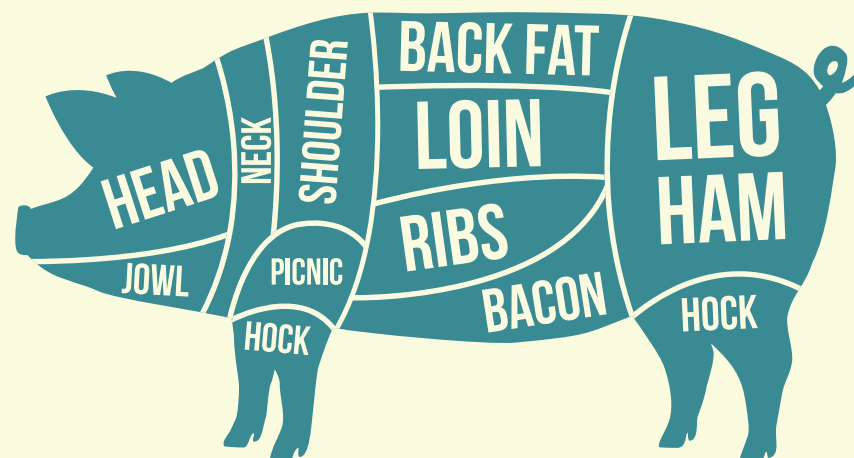
varkensoester met seranoham, pomodori tomaat, mozzarella en basilicum

MEDALLION | 22.50

met huisgemaakte paddenstoelensaus

SCHNITZEL | 19.50

met huisgemaakte paddenstoelensaus



KIP

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

KIPSPIES | 22.00

geserveerd met tzatziki en gegrilde groente

NOEDEL SCHARRELKIP | 18.50

met diverse groentes en sesam ketjapsaus

KIPSTOVERIJ | 20.50

stoofpot van kip, oosterse groentes en ras el hanout

KIPSATÉ | 19.50

met atjar en kroepoek

RUND

geserveerd met verse rauwkostsalade en friet

KOGELBIEFSTUK | 25.00

met chimichurrie (licht pikant) of kruidenboter

BURGER | 19.50

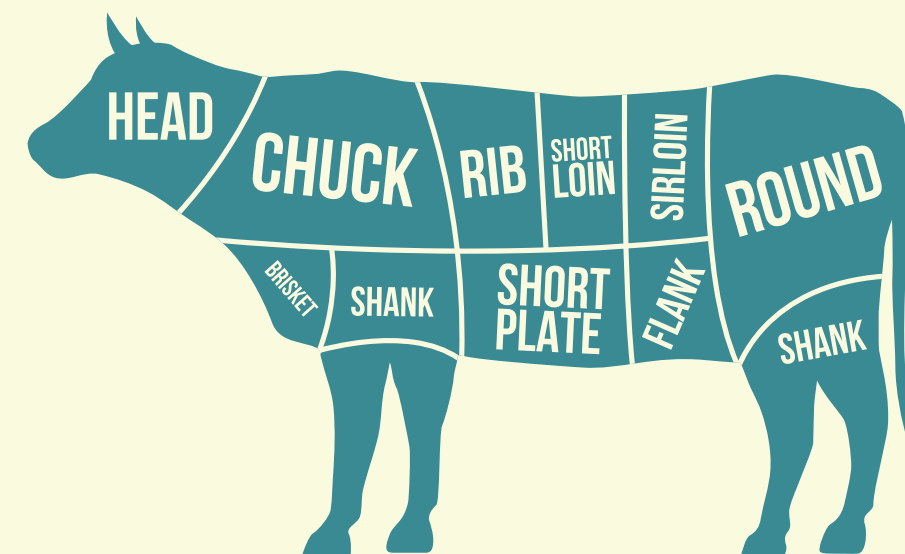
slasoorten, tomaat, augurk, rode ui, oude kaas en tomatenketchup

RIB-EYE | 26.50

met chimichurrie (licht pikant) of kruidenboter

ENTRECOTE | 26.50

met chimichurrie (licht pikant) of kruidenboter



VOOR ALLERGENENINFORMATIE KUNT U ZICH WENDEN TOT HET PERSONEEL