

Voorgerechten

€ 13,-

Carpaccio van huisgerookte entrecote

Chimichurri mayonaise, cashewnootjes,
Valderrama olijfolie, pluksla en Parmezaanse kaas

Cannelloni gevuld met Noordzeekrab

Met geschaafde radijs en een garnalenbisque

Nacho's naar eigen recept

Geserveerd met rundergehakt, rode ui, paprika, geraspte kaas en jalapeño. Met diverse dipsausjes (kan ook vegetarisch)

Carpaccio van rode bietjes (v)

Met gekarameliseerde geitenkaas, walnotenpesto, pluksla en limoen-vinaigrette

€ 6,-

Groninger mosterdsoep

Met droge worst en fijn gesneden bosui (kan ook vegetarisch)

Italiaanse tomatensoep (v)

Met basilicum-pesto, mozzarella en tortellini

Currysoep

Met limoen, koriander, kokosmelk en Hollandse garnalen

Broodplankje met diverse smearsels

Hoofdgerechten

Vlees

Runderbavette met zachtgegaarde kalfswang € 22,50

Geserveerd met bimi, zoete aardappel en een krachtige jus

Gebakken eendenborstfilet € 21,00

Met rilette, rode kool en een sinaasappeljus

Gegrilde varkensrack € 25,00

Met een smokey thijmjus, diverse groenten en polenta

Vis

Mosselpannetje € 25,00

Gekookt in witbier, witte wijn of Thais (naar keuze) met friet en 3 sausjes.

Gebakken gemarineerde heilbotfilet € 19,00

Met pesto noodles en sugarsnaps

Vegetarisch

Goedgevulde pompoensoep € 17,00

Met kikkererwten, zwarte bonen en tomaat. Geserveerd met naanbrood en pikante hummus met mango

Desserts

€ 10,-

Cheesecake met witte chocolade

Amarena kersen en bosvruchten yoghurtijs

Rozemarijn perentaart

Met karamelsaus en vanille-ijs

Brood en boterpudding

Met kaneel, Café Marakesh en toffee-ijs

Warm chocoladetaartje

Met chocolademousse en chocolade-ijs

€ 7,-

Grunniger coupe

Met vanille-ijs, boerenjongens advocaat, slagroom en bitterkoekjes

Karamel coupe

Karamel-ijs met fudge, karamelsaus en slagroom

Dame blanche

Met vanille-ijs, brownie, chocolate chip cookie, slagroom en chocoladesaus

Warme gerechten

€ 17,-

Geserveerd met ambachtelijke friet, Zaanse mayonaise en een royale salade

Varkenshaassaté

Huisgemarineerde varkenshaassaté, kroepoek, gebakken uitjes, pindasaus en atjar tjampoer

Vegetarische tagliatelle

Met geitenkaas, diverse groenten, walnootjes en een truffelroomsaus

Noedels kip

Gebakken scharrelkip, groente, ketjap/sesamsaus, cashewnoten en gebakken uitjes

Noedels gamba

Gebakken gepelde gamba's, groente, paksoi en rode currysaus

Noedels biefstuk

Gebakken biefstukpuntjes, groente en zwarte bonen saus

Kibbeling

Van verse kabeljauw met huisgemaakte remouladesaus

Boerenschnitzel

Gebakken ui, paprika, champignons en spek

Runder ribeye

Gegrild, met kruidenboter geserveerd

€ 21,50

Delfzielster visschotel

Diverse soorten verse en gefrituurde vis

Specialiteit van het huis

Homemade spareribs

Geserveerd met ambachtelijke friet, Zaanse mayonaise, coleslaw en een maïskolf

Sweet

Afgelakt met een zoete marinade

BBQ

Afgelakt met een Smokey BBQ-saus

Hot

Afgelakt met een pittige marinade, geserveerd met een huisgemaakte sambal

€ 19,-

XXL portie

€ 25,-

Spareribs proeverij

Een royale proeverij van bovenstaande spareribs. Geserveerd met ambachtelijke friet, Zaanse mayonaise, coleslaw en een maïskolf

€ 25,-

Burgers

€ 14,-

'Olde'Burger

Runderburger, slasoorten, pomodori-tomaat, augurk, rode ui, tomatenketchup en oude kaas. Geserveerd op een zacht sesambroodje

'Hulze'Burger

Runderburger, slasoorten, pulled pork overbakken met gorgonzola. Geserveerd op een zacht sesambroodje

'Wolf'Burger

Lamsburger, slasoorten, tzatziki, rode ui, pomodori-tomaat. Geserveerd in een pitabroodje

'Chefs'Burger

Varkensmetgehakt, slasoorten, rode ui, bacon, Smokey BBQ-saus. Geserveerd op een zacht sesambroodje

Veganburger

2 kikkererwtburgers, slasoorten, yoghurt/knoflooksaus, pomodori-tomaat, rode ui, augurk. Geserveerd op een zacht sesambroodje

Fishburger

Gamba/zalm/kabeljauw burger, slasoorten en remouladesaus. Geserveerd op een zacht sesambroodje