

# Lunchkaart




De keuken is doorlopend open vanaf 11 uur, laatste bestelling om 17u30

The kitchen is open from 11 am, last order before 5.30 pm

## SOEP

<b>Dagsoep</b> <i>Potage du jour</i> Soup of the day	€ 6,50
<b>Provençaalse vissoep</b> <i>Soupe de poissons</i> Fish soup	€ 9,40

## PASTA

<b>Pasta pesto met gerookte zalm</b> <i>Pâtes au pesto et au saumon fumé</i> Pesto pasta with smoked salmon <i>Dit gerecht kan ook zonder zalm / sans saumon / without salmon</i>	€ 15,60/€ 18,70 
<b>Tagliatelli met scampi, geconfijte tomaten, en bisquesaus</b> <i>Tagliatelle aux scampis cuits, tomates confites et sauce bisque</i> Tagliatelle with shrimps, crystallized tomatoes and bisque sauce	€ 17,70/€ 20,60
<b>Cannelloni met ricotta, bladspinazie, shi-take en tomatensaus</b> <i>Cannelloni à la ricotta, aux épinards, shi-take et sauce tomateé</i> Cannelloni with ricotta cheese, spinach, shiitakes and tomato sauce	€ 15,00/€ 17,60 
<b>Pasta's met mediterrane groentjes</b> <i>Pâtes aux petits légumes méditerranéés</i> Pastas with finely chopped mediterranean vegetables	€ 13,90 / € 16,30 

## WARME GERECHTEN

<b>Salade Folle met parmaham, gerookte zalm, gebakken ganzenlever en scampi tempura</b> <i>Salade folle de jambon de Parme, saumon fumé, foie d'oie poêlé et tempura de scampis</i> "Salade Folle" with Parma ham, smoked salmon, pan-fried goose liver and scampi tempura	€ 22,00
<b>Trio van garnaal: garnaalkroketje, tomate crevette en bisque</b> <i>Trio de crevettes : croquettes aux crevette, tomate crevette et bisque</i> Threesome of prawns : prawn croquettes, tomato with prawns and bisque	€ 21,50
<b>Tempura van staartvis met sojasaus en spitskool</b> <i>Tempura de lotte à la sauce soja et chou cabus</i> Monkfish tempura with soy sauce and pointed cabbage	€ 19,50
<b>Op vel gebakken zeebaars met geplette aardappel, veldsla en een tomatenvinaigrette</b> <i>Bar cuit sur peau, pomme de terre écrasée, mâche et vinaigrette de tomates</i> Skin fried sea bass with crushed potatoes, lamb's lettuce and tomato dressing	€ 21,50

## KOUDE GERECHTEN EN SALADES

<b>Gefrituurde langoustines met een slaatje van rucola en curryolie</b> <i>Friture de langoustines, salade de roquette et huile au curry</i> Deep-fried langoustines with rucola salad and curry oil	€ 21,75
<b>Tomaat met mozzarella en pesto</b> <i>Tomate mozzarella et pesto</i> Tomato with mozzarella and pesto	€ 14,30 € 16,80 
<b>Slaatje met gerookte zalm, mosterd-dille dressing en bieslookolie</b> <i>Salade de saumon fumé, sauce moutarde à l'aneth et huile de ciboulette</i> Smoked salmon salad, mustard and dill dressing, chive oil	€ 19,25
<b>Slaatje met quiche (Lorraine met Emmentaler of courgette &amp; geitenkaas of spinazie &amp; feta)</b> <i>Salade et quiche (Lorraine avec Emmentaler où courgette et fromage de chevre, où épinards &amp; feta)</i> Salad with quiche (Lorraine with Emmentaler cheese or zucchini & goat cheese or spinach & feta)	€ 16,40
<b>Salade met warme geitenkaasjes, gekarameliseerd met honing</b> <i>Salade de chèvre chaud, caramellisé au miel</i> Salad of goats cheese, caramelized with honey	€ 14,40 € 17,20 
<b>Caesar salade met gebakken kippenhaasjes (1, 2, 3, 4, 9)</b> <i>Salade César aux filets de poulet sautés</i> Caesar salad with fried chicken fillets	€ 18,40
<b>Gefrituurde langoustines met een slaatje van rucola en curryolie</b> <i>Friture de langoustines, salade de roquette et huile au curry</i> Deep-fried langoustines with rucola salad and curry oil	€ 21,75
<b>Tomaat met mozzarella en pesto</b> <i>Tomate mozzarella et pesto</i> Tomato with mozzarella and pesto	€ 14,30 € 16,80 
<b>Salade met kippenreepjes en gemarineerde ananas</b> <i>Salade de goujonnettes de poulet et ananas marinés</i> Sliced chicken salad with marinated pineapple	€ 18,20
<b>Tartaar van goudbrasem met venkelsalade en crème van avocado</b> <i>Tartare de daurade et sa salade de fenouil, crème d'avocat</i> Sea bream tartar with fennel salad and avocado cream sauce	€ 18

## DESSERTBORDEN

<b>Chocoladekwartet</b>	€ 10,50
<i>4 chocolade ervaringen op 1 bord : warme chocoladesoufflé, crème brulée, dame noire en espuma</i>	
4 different chocolate experiences in 1: hot chocolate soufflé, crème brulée, dame noire and espuma	
<b>Crêpe Suzette</b>	€ 8,10 (½)
<i>Flensjes met sinaasappelsaus en vanille ijs</i>	
Thin pancakes with orange sauce and vanilla ice cream	
<b>Crêpe met appeltjes</b>	€ 8,10 (½)
<i>Flensjes met gecarameliseerde appeltjes, vanille ijs en chocoladesaus</i>	
Thin pancakes with caramelised apples, vanilla ice cream and chocolate sauce	
<b>Chocoladefondue</b>	€ 25
<i>Heerlijke chocoladefondue met een waaier aan snoeperijen (voor 2 personen)</i>	
Delicious chocolate fondue with a fan of sweet delicacies (for 2 persons)	
<b>Piramide</b>	€ 18,00
<i>Zilveren staander met 10 lekkernijen (voor 2 personen)</i>	
Silver sweetmeat basket with 10 delicacies (for 2 persons)	
<b>Soep van rode vruchten</b>	€ 10,50
<i>Rode vruchten, frambozensaus en vanille-ijs</i>	
Red fruits, raspberry sauce and vanilla ice cream	

## IJS EN SORBET

<b>Kinderijsje</b> <i>Twee smaken naar keuze</i> Two flavours as required	€ 5,75
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanille ijs en warme chocoladesaus, slagroom</i> Vanilla ice cream and hot chocolate sauce, whipped cream	€ 9,90
<b>Coupe caramel noisette</b> <i>Hazelnootijs, vanille ijs, gecarameliseerde nootjes en caramelsaus, slagroom</i> Hazelnut ice cream, vanilla ice cream, caramelised nuts and caramel sauce , whipped cream	€ 9,90
<b>Coupe Del Rey</b> <i>Sorbet van aardbei, passievruchten en frambozen, vanille ijs, vers fruit en bijhorende saus, slagroom</i> Sorbet or strawberries, passion fruit and raspberries, vanilla ice cream, fresh fruit, sauce, whipped cream	€ 11,50
<b>Café Glacé</b> <i>Mokka ijs, koffie en slagroom</i> Mocha ice, coffee, whipped cream	€ 9,90
<b>Stel uw eigen coupe samen</b>	€ 3,00
Ijs en sorbet per bol: vanille, chocolade, mokka, kaneel en praliné / framboos, aardbei en exotique <i>Ice cream and sorbet per scoop: vanilla, chocolat, mocha, cinnamon, pralin / raspberry, strawberry, exotic</i>	€ 3,00
Sauzen: vanille, framboos, chocolade en caramel <i>Sauces : vanilla, raspberry, chocolate and caramel</i>	€ 4,50
<b>Red fruits</b> <i>Rood fruit</i>	€ 3,00
<b>Noten</b> <i>Nuts</i>	