

## ZO WERKT HET

Tussen 17.00 en 21.30 uur kunt u onbeperkt tapas eten | Per ronde kunt u 1 gerecht bestellen

Prijs per volwassene: € 38,50 | Prijs per kind (t/m 12 jaar): € 17,50

Dranken, kindergerechten en desserts zijn niet inbegrepen

### VIS

- 1 GEROOKTE ZALM** met rode biet, zeekraal, blini, kappertjes en citroen-dille crème
- 2 RIVIERKREEFT** cocktail van rivierkreeft, sla en cocktailsaus
- 3 GEGRILDE SCAMPI** met limoen-pepermayonaise
- 4 GARNALENRAGOUT** van Hollandse garnalen in een bladerdeegbakje
- 5 MOSSELEN** gegratineerd uit de oven met kaas en kruidenboter
- 6 GEBAKKEN ZALM** met pompoen-spinazierisotto, amandelen en citroenolie
- 7 VIS TOMPOUCE** gevuld met forelmousse, avocado en afgetopt met Hollandse garnalen en saffraanmayonaise
- 8 CALAMARIS** met aioli
- 9 GAMBA PIRI PIRI** in pittige knoflookolie met citroen en brood
- 10 ZEEBAARS** met een preitaartje, pompoencrème en kruidencrumble



### VLEES

- 11 CARPACCIO** met rucola, basilicummayonaise, Grana Padano en pijnboompitten
- 12 GEROOKTE RIBEYE** met zwarte olijven-tapanade, balsamico-crumble en truffelmayonaise
- 13 TEXELS LAM** gestoofd in Juttersbock met een aardappelmousseline
- 14 VARKENSHAASMEDAILLON** omwikkeld met Seranoham, tagliatelle en gorgonzolasaus
- 15 VARKENSHAASSATÉ** met pindasaus, gefrituurde uitjes, kroepoek en frites
- 16 BIEFSTUK** met gebakken roseval aardappel en Jack Danielssaus
- 17 PULLED CHICKEN** in een taco met sla, coleslaw en barbecuesaus
- 18 WILDDUO** hertenham, wildzwijnpaté, dadelbrood, Amsterdamse ui, cranberry's en uienchutney
- 19 CHAMPIGNONS** met spek, room en kaas gegratineerd uit de oven
- 20 BIEFSTUKSALADE** gemengde salade met taugé, bosui, geroosterde tuinbonen en teriyakisaus
- 21 HAMBURGER** op een brioche met sla, tomaat, augurk, cheddar, barbecuesaus en zoete aardappelchips
- 22 FAZANTENDIJ** met gerookte wortelcrème, paddenstoelen, dragon en pastinaakchips

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE?  
MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

### VEGETARISCH

- 23 CROSTINI** huisgemaakt met gegrilde courgette, rode pesto, mozzarella en citroenolie
- 24 GEITENKAASKROKETJES** op een bedje van sla met druiven en honing-mosterdmayonaise
- 25 FLORALIS SALADE** met stoofpeer, vijgen, komkommer, balsamico-dressing, walnoten en blauwe kaas
- 26 RATATOUILLE** courgette, aubergine, paprika en tomaat klassiek gestoofd
- 27 POMPOENSOEP** met chilipeper en crème fraîche
- 28 OESTERZWAM BITTERBALLEN** met sla, walnoten en truffelmayonaise
- 29 PASTASCHELLEN** gevuld met ricotta, spinazie in een tomaten-mascarponesaus en pijnboompitten
- 30 SOEP VAN DE CHEF** wisselende soep
- 31 KAASFONDUE** met wisselende rauwkost en brood
- 32 BLADERDEEGTAARTJE** gevuld met dadel, brie en courgette op een bedje van sla
- 33 TORTILLA CHIPS** warm met kaas, bosui, cherrytomaten, jalapeño, crème fraîche en guacamole

### TAPAS VAN HET MOMENT

- 34 WISSELEND GERECHT** de bediening vertelt u graag welk gerecht wij serveren

- GRATIS BIJ TE BESTELLEN: BAKJE FRITES, SALADE, PLANKJE BROOD OF STOOFPEER -

### KINDERMENU'S

PICCOLINIS	7,50
FRITES MET SNACK kipnuggets, frikandel, kroket, kaasstengels	7,50
FRITES MET SATÉ	9,50

### DESSERTS

PANNA COTTA van steranijs met stoofpeer, kletskep en slagroom	9,00
BROWNIES met Baileysmousse, bramenijs en slagroom	9,00
CHOCOLADE FONDUE met marshmallows, lange vingers, wafeltjes en fruit	9,00
PUMPKIN LATTE met pompoen-kaneelijs, slagroom, karamelsaus en pumpkin spice-crumble	6,00
MONCHOUTAART bodem van bastogne, kersentopping, crème brulee, mokka-ijs en slagroom	9,00
DAME BLANCHE vanille-ijs met warme chocoladesaus, amandel en slagroom	8,00
KAASPLANKJE samengesteld door Het Smaakhuis in Lisse	11,00
PROEVERIJ de lekkerste desserts in het klein	10,00
KINDERIJSJE vanille-ijs, aardbeienijs, knettersuiker, marshmallow, M&M's en slagroom	5,50
GEBAK brownies of monchoutaart met slagroom	4,75

### SCROPPINO'S

SCROPPINO ORANGE cocktail van Prosecco, bloedsinaasappelsorbet en Cointreau	7,50
SCROPPINO COLADA cocktail van Prosecco, ananassorbet en Malibu	7,50