

Lunchkaart

Wij serveren de lunchkaart tussen 11.30 uur en 16.00 uur

Broodjes, keuze uit Italiaanse bol, ciabatta of waldkorn

Broodje uit de zee	10,25
Belegd met salade van krab, gerookte zalm, garnaaftjes en rivierkreeftjes	
Broodje brie uit de oven	7,95
Belegd met brie, gebrande noten en honing	
Broodje carpaccio	9,95
Belegd met rundercarpaccio, gebakken spekjes Parmezaanse kaas, rode ui, pijnboompitjes, crème van balsamico en truffeldressing	
– extra supplement eendenleverkrullen	4,95
Broodje warme pittige hen	8,35
Belegd met warme kip, paprika, champignons en ui in een pikante chili saus	
Wrap Pulled pork	9,45
Belegd met varkenschouder langzaam gegaard in de green egg met wortel, kool, komkommer en bbq saus	
Kroketten voor de bourgondiër	7,35
Twee bourgondische rundvleeskroketten op oerbrood	

Broodje tuna melt	7,50
Belegd met tonijnsalade, tomaat, rode ui, augurk en cheddar kaas	
Clubsandwich	11,50
Broodtorentje van de chef, keuze uit vlees of vis	
Uitsmijter Spijs zonder ijs	10,25
Uitsmijter van drie scharreleieren met Serranoham, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten en olijven	
Uitsmijter traditionale	8,50
Lekker ouderwetse uitsmijter met drie scharreleieren	
- extra supplement ham, kaas of spek	0,75
Kalfsgehaktbal met jus	9,35
Huisgemaakte gehaktbal van weide kalf (250gr) met casinobrood, grove mosterd en ambachtelijke jus	
Panini ham / kaas	6,50
Warme panini met ham en kaas	
Panini tonijn	6,50
Warme panini met tonijnsalade, rode ui en rucola	
Panini brie	6,50
Warme panini met brie, gebrande noten en honing	
Croque monsieur	4,50
Gegrilde tosti met ham en kaas op casinobrood	

Maaltijdsalades (lunch + diner)

Onze maaltijdsalades worden geserveerd brood en kruidenboter

- | | |
|---|--------------|
| Oosterse beef salade | 16,75 |
| Salade met gebakken runderhaaspuntjes, gemarineerd in soja, met shiitake en oesterzwammen en dressing van soja en sesam | |
| Salade gegrilde tonijn | 16,75 |
| Gegrilde verse tonijn met groene aspergetips, pijnboompitjes en ansjovismayonaise | |
| Salade uit de zee | 16,75 |
| Met gerookte zalm, gebakken gamba's, garnaltjes, rivierkreeftjes geserveerd met een kruidendressing | |
| Ceasar salade met kippendij | 16,75 |
| Salade met gebakken kippendij, Parmezaanse kaas, pijnboompitten met een knoflookdressing. | |

¿ Wist u dat ?

U gewoon gebruik kunt maken van onze wifi? Vraag gerust aan een van onze medewerkers hoe u hierop kunt inloggen

Dinerkaart

Voorgerechten

Huisgemaakte rundercarpaccio	10,45
Met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, uitgebakken spekjes, balsamicocrème en truffeldressing	
– extra supplement eendenleverkrullen	4,95
Ouderwets Franse uiensoep	7,25
Klassieke goed gevulde Franse uiensoep, in de oven gegratineerd met croutons bestrooid met Gruyere kaas	
Bombe van zalm	11,50
Met krab en garnaaltjes, geserveerd met een mousse van zalm en dillemayonaise	
Soep van de chef	5,95
Vraag hiernaar bij een van onze medewerkers	
Brood met smeersels	5,75
Vers gebakken brood met olijventapenade, tomatentapenade en kruidenboter	

¿ Wist u dat ?

Wij erg hechten aan lokale producten en ondernemers, zo werken wij samen met keurslager Marco van Strien, groentehandel Jan in 't groen, bakkerij de Koning, Verkooijen aardappels en wijnhandel van Iersel

Dinerkaart

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur

- Spies van varkenshaas (pinda of teriyaki) 16,95**
Gemarineerde varkenshaas geserveerd op bananenblad met zoetzure komkommer, gefruite ui, kroepoek en mini loempia's
- Kalfshamburger 16,95**
Brioche met een burger van 100% kalfsvlees, rode ui, cheddarkaas, knapperige sla en saus van piccalilly
- Tournedos 26,90**
Van met zorg geselecteerd rund uit de Ardennen, malse steak op de green egg bereid met groenten van het seizoen
- Entrecôte 21,50**
Malse runderentrecôte gegrild op de green egg geserveerd met groenten van het seizoen
- Jack Daniels spare ribs 17,90**
Hele spare rib gelakt met een marinade van honing, Jack Daniels en basterdsuiker, geserveerd met huisgemaakte coleslaw, aioli en bbq saus
- Cote du boeuf (vanaf 2 personen) 46,95**
Gegrild op de green egg voor twee personen. Geserveerd met warme groenten uit het seizoen
- Runderstoofpotje 16,50**
Traditionele runderstoof geserveerd met verse frieten en Vlaamse mayonaise

Dinerkaart

Hoofdgerechten

Visvangst van de dag	<i>dagprijs</i>
Wisselend visgerecht, vraag één van onze medewerkers naar de vangst van de dag	
Zeetong à la meunière	25,95
Gebakken in bloem en boter met citroen en peterselie	
Gebakken gamba's	19,95
In knoflook gebakken met saffraan risotto en groene asperges	
Tagliatelle met paddenstoelen	16,95
Lintpasta geserveerd met roomsaus van truffel en bospaddenstoelen	
Sauzen per portie	2,00
Groene pepersaus, rode portsaus, champignonsaus	

Voor de kleintjes...

Onze kindermenuutjes zijn inclusief een ijsje na het eten

Kindermenu frikandel, kroket of bitterballetjes	8,00
Kinderfrietje mayonaise, met snack naar keuze, garnituur en appelmoes	
Spaghetti bolognese	8,00
Pasta met bolognese saus, gehaktballen en geraspte kaas	

Dessertkaart

Ijscoupes

- Coupe Oosterhout** 6,75
Variatie van verschillende notenijs, gebrande noten en een notensaus en slagroom.
- Coupe Hulten** 6,75
Heerlijke coupe van vanille- en chocolade ijs overgoten met advocaat en een royale toef slagroom.
- Coupe Reeshof** 6,75
Ijs van amarenakersen, vanille ijs geserveerd met amarenakersjes en kersensaus geserveerd met een toef slagroom.
- Coupe Molenschot** 6,75
Stroopwafel- en vanille ijs, daarbij stroopwafelstukjes, caramelsaus en slagroom.
- Coupe Dongen** 6,75
Coupe met plaatselijke zomerkoninkjes. Daarbij ijs van aardbeien, vanille en yoghurt, afgewerkt met een royale toef slagroom.
- Coupe Gilze** 6,75
Trio van verschillende chocoladesoorten met Belgische stukjes chocolade en een heerlijke toef slagroom
- Kinder coupe** 2,75
2 bolletjes ijs met smarties en slagroom

Dessertkaart

Kaiserschmarrn	5,95
Tirooms dessert van ei, rozijnen en suiker geserveerd met een glaasje warme kersen	
Tiramisu van nutella	6,95
Tiramisu crème met lange vingers, espresso en een vleug nutella	
Grand dessert (vanaf 2 personen te bestellen)	p.p. 6,75
Diverse lekkernijen om samen te delen	

¿ Wist u dat ?

Al ons ijs dagelijks vers met de hand gedraaid wordt en ons sorbetijs voor meer dan 50% uit vers fruit bestaat

Drankenkaart

Warme dranken

Koffie	2,50
Cafeïnevrije koffie	2,50
Espresso	2,50
Dubbele espresso	3,95
Cappuccino	2,85
Cafe latte	3,15
Latte macchiato	3,15
Thee	2,45
Verse munt of gember thee	3,15
Warme chocomel	2,85
Warme chocomel met slagroom	3,65

Speciale koffie's

Irish coffee (Jameson whiskey)	6,50
French coffee (Grand Marnier)	6,50
Italian coffee (Amaretto)	6,50
Spanish coffee (Tia Maria)	6,50

¿ Wist u dat ?

Al onze koffie en thee wordt geserveerd met een lekkere zoetheid, slagroom en een variërend siroopje

Drankenkaart

Frisdranken

Coca Cola / light / zero	2,50
Sprite	2,50
Fanta orange / cassis	2,50
Chaufontaine rood / blauw	2,45
Chaufontaine rood / blauw 0,5L	4,75
Fuze tea / Fuze tea green	2,60
Appelsap	2,45
Tomatensap	2,45
Rivella	2,50
Ranja	1,50
Kan ranja	5,50
Chocomel / fristi	2,65
Verse jus d'orange	3,95

Bieren van 't vat

Hertog Jan 25cl / 45 cl	2,50 / 4,50
Hertog jan Weizener 30cl / 50cl	3,50 / 5,25
Hoegaarden witbier	3,50
Leffe blond	4,00
Leffe dubbel	4,00
Seizoensbier	3,95

(vraag onze medewerkers naar het seizoensbier van dit moment)

Bieren op de fles

Palm	3,25
Leffe triple	3,95
Duvel	3,95
Rose bier	3,50
Radler	3,50
Corona	4,00
Jupiler malt pilsener	3,00

Aperitieven

Martini bianco / rosso	3,95
Port rood / wit	3,95
Sherry medium dry / dry	3,95
Campari	3,95

Likeuren

Cointreau, Drambuie, Sambuca, Amaretto, Baileys, Licor 43, Tia Maria, Grand Marnier, Frangelico,, Safari, Limoncello	4,50
--	------

Gedistilleerd

Jonge jenever, Schrobbeleer, Jägermeister	3,00
Bacardi rum	3,95
Smirnoff vodka	3,95

Whiskey & cognac

Jack Daniels	5,50
Glenfiddich, single malt	6,75
Remy Martin V.S.O.P.	6,75

Wijnkaart

Wit droog

glas / fles

Le Trésor Chardonnay, vin de Pays d'oc, - **4,25/19,75**

Frankrijk. Bloemig bouquet met zachte tint van rijpe perzik, meloen en een karakteristieke boterige vet. Druif: Chardonnay

Guichard, Languedoc Frankrijk - **4,25/19,75**

Wijn met frisse toetsen van limoen en groene appel.

Druif: Sauvignon Blanc

Chablis, Tricon 2014, Bourgogne, Frankrijk **-(per fles) 37,95**

Verfijnde wijn, met tonen van abrikoos, limoen en gele appel.

Druif: Chardonnay

Wit zoet

Tolltraum Reinhardt, Moesel Duitsland - **3,95/18,50**

Geuren van rijpe appel en citrus. Druif: Muller Thurgau

Rood

Protocolo tinto, Tierra de Castillo, Spanje - **4,25/19,75**

Lichte rook-en koffiesmaak met veel rood fruit.

Druif: Tempranillo

Gigi Rosso Nebbiolo d'alba, Piemonte, Italië - **(per fles) 37,95**

Krachtige tanninerijke wijn met de smaak van framboos, peper en zwarte bes. Druif: Nebbiolo

Rosé

Pont neuf, vin de France, Frankrijk - **4,25/19,75**

Heerlijk lichte roséwijn met een overdaad aan fruit.

Druiven: Grenache, Syrah

Mousserende wijn

La Gioiosa, Veneto, Italië - **5,00/22,95**

Lekker vol en zachte prosecco, wit fruit, citrus en een zachte

bruis. Druif: Prosecco

Voor bij de borrel

Bourgondische bitterballen (9 stuks)	6,95
Brood met smeersels Vers gebakken brood met olijventapenade, tomatentapenade en kruidenboter	5,75
Nacho's met gesmolten kaas, gehakt, zongedroogde tomaatjes, salsa en guacemole	4,95
Mini soufflesses (vegetarisch) Mini kaassoufflés gevuld met kaas, pikante kaas, tomaat-mozarella en kruiden roomkaas	4,95
Plateau voor bij de borrel Diverse lekkernijen van de chef geserveerd op een houten plateau.	15,95