

Afhaalgerechten

Beste klanten op al deze gerechten geven wij een korting van 20%.

Voorgerechten

Tomatensoep	€5,00
Kaaskroketten	€14,00
Breydelhamkroketten	€15,00
Garnaalkroketten	€15,00
Scampi look of Tommenmolen (6stuks)	€18,00
Carpaccio van rund	€18,00
King krab met lookboter	€25,00

Slaatjes

Slaatje geitenkaas & spek	€21,00
Slaatje kip & spek	€21,00
Slaatje scampi met asperges	€22,00
Slaatje scampi & fruit	€24,00
Slaatje Caesar	€21,00

Visgerechten

Zalmfilet met Bearnaisesaus	€24,00
Slibtongen (2stuks)	€26,00
Scampi Tommenmolen of look (10stuks)	€24,00
Linguine met scampi en currysaus	€24,00
Vispannetje met puree	€20,00
Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus	€26,00
Pasta gerookte zalm & preisauis	€22,00
King krab met lookboter	€45,00

Pasta's

Spaghetti	€16,00
Macaroni hesp & kaas	€17,00
Lasagne	€18,00

Vegetarische gerechten

Groenten lasagne met mozzarella	€18,00
Linguine met tomatensaus & Parmezaan	€18,00

Desserts

Rijstap of chocolademousse	€8,00
Tiramisu met rood fruit	€10,00

Klassiekers

Ribbetjes	€24,00
Hammetje met mosterdsaus	€24,00
Vol au vent	€21,00
Balletjes in tomatensaus	€21,00
Rundsstoofvlees	€21,00

Vleesgerechten

Filet mignon "Limousin"	€25,00
Ossenhaas "Holstein"	€33,00
Tussenrib "Txogitxu"	€36,00
Sauzen : champignon, peper & Tommenmolensaus	€3,00

Suggesties voorgerechten

Aspergesoep	€6,00
Tomaat garnaal (1 stuk)	€22,00
Asperge op z'n Vlaams	€18,00
Vitello tonnato	€16,00
Tapasbordje (3pers)	€24,00
Gerookte zalm	€20,00

Suggesties hoofdgerechten

Bouillabaisse	€26,00
Asperge op z'n Vlaams	€25,00
Varkenshaasje	€24,00
Americain natuur	€24,00
Forel met amandelen	€22,00
Tomaat garnaal (2 stuks)	€30,00
Gegrilde griet met asperge, krielaardappelen en basilicumsaus	€26,00

Wijnen

Wit: Warwick First Lady (Zuid-Afrika) 100% Chardonnay 2018 €30,00
Is een wijn die licht en verfrissend is, maar toch vol smaak zit.

Wit: Swartboom (Zuid-Afrika) Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50% 2019 €23,00
Mooi lichtgele kleur met groene schijn. Deze wijn met de aroma's van vanilleboter, perzik, meloen en appelsien past als aperitief of bij visgerechten

Rood: Secateurs (Zuid-Afrika) Shiraz, Cinsault & Grenache 2015 €30,00
Deze rode wijn geeft een prima combinatie met wild, stoofpotjes, kruidige gerechten & zelf BBQ.

Rood: Oude kaap (Zuid-Afrika) Cabernet Sauvignon 100% €23,00
Een fel robijnrode kleur met de aroma's van rijpe bessen en kruiden. Deze wijn past het best bij een stukje steak, lam of gevogelte.