

## Afhaalgerechten

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

### Voorgerechten

Tomatensoep	€5,00
Kaaskroketteren	€14,00
Breydelhamkroketteren	€15,00
Garnaalkroketteren	€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
Tomaat garnaal	€30,00
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 & preisau	€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

Rijstpap of chocolademousse	€8,00
-----------------------------	-------

### 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

Burrata met tomaat	€16,00
Maatjes	€13,00
Bouchotmosselen	€18,00
Meloen Iberico	€18,00

### Suggesties hoofdgerechten

Lamsfilet met couscous en saus van rozemarijn	€26,00
Zeebaars met krieltjes	€26,00
Bouchotmosselen	€26,00
Americain natuur	€24,00
Mosselen natuur	€26,00
Mosselen Look/Curry/Witte wijn/Provençale of Tommenmolen	€28,00

## 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: Henry Marionet "Vielles Vignes" (Frankrijk) Gamay 2018 €30,00  
Fruitige, licht rode Loirewijn. Kan gekoeld gedronken worden.

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.