

# Diner

## Voorgerechten

|   |      |
|---|------|
| <b>Breekbrood [V]</b><br><i>Met kruidenboter en tzatziki</i>  | 8    |
| <b>Courgettesoep [V]</b><br><i>Met chiliroom en crostini</i>  | 8    |
| <b>Watermeloensoep [V]</b><br><i>Met chiliflakes en brood</i>   | 7 ½  |
| <b>Flammkuchen</b><br><i>Met Pulled Porc, ananas, rode ui en kaas</i>   | 9 ½  |
| <b>Gamba's</b><br><i>6 gepelde gamba's in knoflook chili olie<br/>Geserveerd met brood</i>                                    | 9 ½  |
| <b>Capresetorentje [V]</b><br><i>Tartaar van tomaat en kappertjes<br/>Met mozzarella, basilicum, groene pesto en corstini</i> | 9    |
| <b>Duo van Heilbot en zalm</b><br><i>Tartaar van Heilbot en zalm<br/>Met groene asperge, limoncello-dip en kappertjes</i>     | 11 ½ |

# Diner

## Onze specialiteit

### Schnitzels 300 gram!

*Geserveerd met krulfrietjes, Belgische mayonaise en een frisse huisgemaakte coleslaw*



Schnitzel

Schnitzel Naturel

15 ½



Schnitzel

Oosterse Schnitzel

21 ½

*Met licht pikante pulled porc, cassave en satesaus*



Schnitzel

Schnitzel Peppersaus

17



Schnitzel

Duitse Schnitzel

19 ½

*Met gebakken ui, spek en champignons*



Schnitzel

Hawaii

21

*Met ananas, ham, kaas en kerriesaus*



Schnitzel

Schnitzel Champignonsaus

17



Schnitzel

Griekse Schnitzel

19 ½

*Met feta, rode ui, olijf en tzatziki*



Schnitzel

**Ben jij een grote eter en durf je het aan?**

**Probeer dan nu onze 500 grams Schnitzel**

(meerprijs +7 ½)

# Diner

*Deze gerechten serveren we standaard met krulfrietjes en Belgische mayonaise*

|   |      |
|---|------|
| <b>Spareribs</b><br><i>Gemarineerde spareribs volgens geheim recept<br/>Met huisgemaakte coleslaw en knoflooksaus</i> | 22 ½ |
| <b>Black Angus Burger</b><br><i>Op een burger bun, met sla, kaas, spek, burgersaus<br/>en een gebakken eitje.</i>     | 17 ½ |
| <b>Beyond Burger [V]</b><br><i>Op een burger bun, sla, kaas, veggie bacon<br/>burgersaus en een gebakken eitje</i>    | 18 ½ |
| <b>Kipsate</b><br><i>Met afjar, gebakken uitjes, kroepoek en satesaus</i>   | 16 ½ |
| <b>Gamba Pil Pil</b><br><i>12 gepelde gamba's in knoflook chili olie<br/>Geseveerd met huisgemaakte coleslaw</i>      | 18 ½ |
| <b>Thaise groentecurry [V]</b><br><i>Met basmatirijst, en flatbread</i>   | 17   |
| <b>Pannetje mosselen</b><br><i>Zeeuwse mosselen gekookt in Leffe Bruin</i>  | 23 ½ |

# Diner

## Onze salades

**Watermeloensalade** 15 ½  
*Met watermeloen, gerookte kalkoenfilet, feta, olijf en crostini*

**Zalmsalade** 16 ½  
*Met zalm, rode ui, kappertjes, cornichons en crostini*

## Onze Toetjes

**Aardbeientiramisu** 9 ½  
*Met cranberrycompote en chocola cookies*

**N'IJSCO** 7  
*Stroopwafel, pistache ijs en huisgemaakte Schrobbeleer-karamelsaus*

**Croissant Rood Fruit** 9  
*Een croissant gevuld met aardbeienijs, rood fruit en cranberrycompote*

**Bierkaas** 8  
*Een mooie punt bierkaas geselecteerd door onze vrienden van Mercado Emma. Leuk om te delen!*

**Kokoscobana** 9 ½  
*Halve kokosnoot gevuld met Malibu-ijs  
Met huisgemaakte Nutellamousse*