

OVERHEERLIJK & AMBACHTELIJK 3-GANGEN KEUZEMENU

SLECHTS 29,50

ALLE GERECHTEN ZIJN OOK INDIVIDUEEL TE BESTELLEN

VOORGERECHTEN

8,5 (SOEP 6,-)

KERRIE & KIP ✓

Romige soep van kerrie met stukjes malse kipdij, paprika en bosui

ZALM & KROKANTE GARNAAL

Frisse gemengde salade met gerookte zalm, krokante garnaal, mosterd- dille dressing en citroen

JALAPEÑOS & PULLED PORK

Tortilla chips met pulled pork, jalapeños, paprika, guacamole, zure room en gegratineerd met Cheddar- en Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

19,-

ROOMBRIE & COURGETTE ✓

Kruidenrisotto met gemarineerde Cherry tomaatjes, gegrilde courgette en krokant gebakken roombrie

VARKENSHAAS & PEPERSAUS

Malse stukken varkenshaas geserveerd met pepersaus

ZALM & KRUIDENRISOTTO

Gebakken zalm geserveerd op kruidenrisotto en citroen-pesto

*Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, rauwkostsalade en mayonaise
Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.*

“Waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen”

NAGERECHTEN

6,5

IJSCOUPÉ YVONNE ✓

Yoghurt bosvruchtenijs geserveerd met rood fruit en slagroom

TRIFLE CRÈME SUISSE ✓

In laagjes opgebouwd dessert met banketbakkersroom, vers gemarineerde ananas en Cantuccini kruimel

KOFFIE COMPLEET ✓

Koffie geserveerd met schrobblèr & diverse lekkernijen

✓ Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch
 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE

6,-

Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus

NACHO'S

7,5

Tortilla chips met paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas

NACHO'S PULLED PORK

8,5

Tortilla chips met pulled pork, paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas

MOSSELEN

8,5

Mosselen en groenten in kruidenboter gebakken, gegratineerd met Parmezaanse kaas

GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'

9,-

Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter

CHAMPIONS 'DORDOGNE'

9,5

Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus

RUNDERCARPACCIO

10,-

Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas

HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP

5,5

Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom

GROENTESOEP

5,5

Goed gevulde groentesoep volgens grootmoeders recept

ALBERGSE UIENSOEP

6,-

Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gegratineerd stokbroodje

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

MAALTIJDSALADES

GEGRILDE KIP

14,-

Salade geserveerd met walnoten, kerriemayonaise en een vinaigrette van groene appel

BRIE & TOMAAT

13,5

Salade met brie en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers, komkommer en basilicum dressing

ZALM & TUINKRUIDEN

15,-

Salade met huisgemaarnde zalm en jumbogarnalen, tomaat, komkommer en een vinaigrette van citrusvruchten

BIEFSTUKPUNTEN

16,-

Salade met gebakken biefstukpunten, gebakken champignons, tomaat, komkommer en tuinkruidendressing

*Bij alle maaltijdsalades serveren wij brood en kruidenboter.
Frites in plaats van brood? + 1,- euro*

VISSPECIALITEITEN

VISFILET "FRAANS MARIE"

18,5

Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas & gember

ZALM EN GAMBA'S

21,-

Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en Hollandaisesaus

KABELJAUW

23,-

In de oven gegaarde kabeljauw, gemarineerd in pesto, omwikkeld in Prosciutto di Parma geserveerd met een tomatensalsa

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten en een rauwkostsalade.
Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.*

"Waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

VLEES SPECIALITEITEN

VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE	20,-
Malse stukken varkenshaas met champignonroomsaus of in de oven gratineerd met brie en een tapenade van Sud 'n' Sol	
SCHNITZEL	17,5
Geserveerd met een saus naar keuze	
SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'	18,-
Schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, spek en ui geserveerd met een bol huzaar	
SPARERIBS	19,-
Huisgemaarineerde spareribs geserveerd met knoflook- en kerriesaus	
SURF & TURF 	28,5
Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met 3 Black Tiger garnalen en kruidenboter	
TOURNEDOS DE MARKE 	26,5
Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met gebakken champignon, spek en ui, afgeblust met cognac en knoflook	
SATÉSPIES	18,5
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	

VLEES SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

MIXED GRILL 	21,-
Gegrilde varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter	
BLACK ANGUS BEEFBURGER	18,5
Burger van 100% rundvlees, sla, tomaat, rode ui, kaas en BBQ-saus	
RUNDERENTRECOTE (300 GR.) 	23,-
Gegrilde lende biefstuk geserveerd met pepersaus	
IERSE RUNDERRIBEYE (400 GR.) 	27,-
Voor de echte vleesliefhebber, 400 gram gegrild vlees geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus	

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten en een rauwkostsalade. Vanaf 4 personen wordt dit uitgebreid met gebakken aardappelen.

"Waar mogelijk proberen wij verspilling te voorkomen"

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

LEKKER OM TOE TE VOEGEN

Pepersaus, champignonsaus, zigeunersaus of satésaus	2,-
'Fraans Marie' garnituur	3,-
<i>Garnituur van gebakken champignon, spek en ui</i>	
Knoflooksaus of kruidenboter	1,5
Gebakken champignons	3,-

VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

KLEINE TOMATENSOEP 	4,-
Met basilicumroom en balletjes	
KLEINE SPARERIBS OF SATÉ VAN DE HAAS	8,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS	6,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
KLEINE SCHNITZEL	7,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	

'SENIORENGERECHTEN'

"Een kleinere portie, maar net zo lekker!"

Bij al onze seniorenrechtten serveren wij gebakken aardappelen, warme Hollandse groenten en rauwkostsalade.

SATÉSPIES	13,-
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	
SCHNITZEL	12,-
Halve schnitzel geserveerd met zigeunersaus	
VISFILET "FRAANS MARIE" 	13,-
Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas & gember	
VARKENSHAAS	14,-
Malse stukken varkenshaas met champignonroomsaus	

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

NAGERECHTEN

IJS MET KERSEN ✓🌿

Vanille roomijs met warme kersen

7,-

WITTE CHOCOLADE MOUSSE ✓🌿

Mousse van witte chocolade met een topping van Oreo kruimel geserveerd met bosvruchtenijs

7,-

STROOPWAFEL - CARAMEL SENSATIE ✓

Stroopwafelijs, caramel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus

7,5

TIRAMISU ✓

Met een bol vanille roomijs en slagroom

7,-

GRAND DESSERT

Lekkere proeverij van de verschillende nagerechten

9,-

IJSCOUPES

KINDERCOUPE ✓

Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

4,5

SORBET / KLEINE SORBET ✓

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

5,2 / 4,5

DAME BLANCHE ✓

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

6,5

ALOYS ✓

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

6,5

YVONNE ✓

Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom

6,5

KANAALZICHT ✓

Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

6,5

SUIKERVRIJ ✓

Roomijs met vers fruit

6,5

FRAANS MARIE ✓

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

6,8

VERS FRUIT ✓

Met yoghurt bosvruchtenijs

7,8

KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,3
CAPUCCINO	2,5
ESPRESSO	2,3
DUBBELE ESPRESSO	4,-
LATTÉ MACHIATTO	3,-
CAFEINEVRIJE KOFFIE	2,5
ALBERGSE KOFFIE	5,5
Koffie geserveerd met een 'Tukkertje' en slagroom	

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE	6,8
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
SPANISH COFFEE	6,8
Espresso met Tia Maria en slagroom	
FRENCH COFFEE	6,8
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
ITALIAN COFFEE	6,8
Espresso met Amaretto en slagroom	
COFFEE 43	6,8
Espresso met Licor 43 en slagroom	

DIGESTIEVEN

LIKEUR 43	4,-
DRAMBUIE	4,5
BAILEYS	4,-
SAMBUCA	4,-
D.O.M. BENEDICTINE	4,5
COINTREAU	4,5
CAMPARI	4,5
SAFARI	4,-
GRAND MARNIER	4,5
AMARETTO	4,-
TIA MARIA	4,-
LIMONCELLO	4,-
JAMESON	4,5
TALISKER (12 Y.)	4,8
JOSEPH GUY	4,5
CALVADOS	4,5
VIEUX	4,-

HUIS GESELECTEERDE WIJNEN

	PER FLES	PER GLAS
APÉRITIF – MOUSSEREND		
PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	6,25	
HUGO KAER (fles 0,75 L.) <i>Peter Mertes Weinkellerei – Mousserend - Duitsland</i>	18,-	3,5
WITTE WIJNEN DROOG		
SAUVIGNON BLANC (fles 1 L.) <i>Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk</i>	25,-	3,75
PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	22,-	4,-
CHARDONNAY (fles 0,75 L.) <i>Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk</i>	24,-	4,25
WITTE WIJNEN ZOET		
GROS MANSEN / UGNI BLANC <i>Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk</i>	21,-	3,75
ROSÉ WIJN		
GRENACHE (fles 0,75 L.) <i>Domaine la Colombete – Languedoc – Frankrijk</i>	21,-	3,75
RODE WIJNEN		
GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.) <i>Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk</i>	21,-	3,75
MERLOT (fles 0,75 L.) <i>Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk</i>	22,-	4,-
TEMPRANILLO (fles 0,75 L.) <i>Fincas Azabache – Rioja – Spanje</i>	29,-	
MALBEC (fles 0,75 L.) <i>Benjamin Malbec – Mendoza – Argentinië</i>	28,-	
DESSERT WIJN		
MOSCATEL (fles 0,5 L.) <i>Bodega Iniesta – La Manchuela – Spanje</i>	26,-	5,-