

HET WITTE GOUD, VERS VAN HET LAND!

ASPERGE KAART 2022

VOORGERECHTEN

ASPERGESOEP

Romige aspergesoep gevuld met stukjes asperge, achterham en lente-ui

GEMARINEERDE ASPERGES & GEROOKTE ZALM

Frisse voorjaarssalade met gemarineerde asperge, gerookte zalm en basilicummayonaise

GEGRILDE ASPERGES & COPPA DI PARMA

Gegrilde asperges met dingesneden Coppa di Parma, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

ASPERGES & ZALMFILET

Asperges met gebakken zalmfilet, Hollandaisesaus en ei-snipers

ASPERGES & RUNDERSUKADE

Asperges met zacht gegaarde sukade in een jus van rode port

ASPERGERISOTTO

Romige aspergerisotto met gegrilde asperges, gegrilde groenten en Hollandaisesaus

BIJGERECHT

Asperges als extra bijgerecht op tafel geserveerd (5 stuks)

Opgemaakt met Hollandaisesaus en ei-snipers

*Bij al onze 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"



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VOORGERECHTEN

BROODPLANKJE

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

RUNDERCARPACCIO

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

NACHO'S

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

NACHO'S PULLED PORK

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

CHAMPIONS 'DORDOGNE'

Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus

ZALM & KROKANTE GARNAAL

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

GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'

Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter

HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP

Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom

MOSTERDSOEP

Romige mosterdsoep, verse bosui en spekjes

ALBERGSE UIENSOEP

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

CARPACCIO

Salade met onze huisgemaakte carpaccio geserveerd met pitten, basilicummayonaise, croutons, zongedroogde tomaat en komkommer

BRIE & TOMAAT

Salade met brie en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers, komkommer en basilicumdressing

ZALM & TUINKRUIDEN

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

BIEFSTUKPUNTEN

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

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

VISSPECIALITEITEN

VISFILET "FRAANS MARIE"

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

ZALM EN GAMBA'S

Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en Hollandaisesaus

*Bij al onze 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"

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

VLEES SPECIALITEITEN

VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE

Malse stukken varkenshaas met champignonsaus of in de oven gratineerd met brie en een tapenade van Sud 'n' Sol

SCHNITZEL

Geserveerd met een saus naar keuze

SURF & TURF

Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met 3 Black Tiger garnalen en kruidenboter

SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'

Schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, spek en ui geserveerd met een bol huzaar

SPARERIBS

Huisgemaarineerde spareribs geserveerd met knoflook- en kerriesaus

TOURNEDOS DE MARKE

Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met gebakken champignon, spek en ui, afgeblust met cognac en knoflook

SATÉSPIES

Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes

VLEES SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

MIXED GRILL

Gegrilde Varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter

BLACK ANGUS BEEFBURGER (250 GR.)

Burger van 100% rundvlees, sla, tomaat, rode uit, kaas en BBQ-saus

RUNDERENTRECOTE (300 GR.)

Gegrilde lende biefstuk geserveerd met pepersaus

IERSE RUNDERRIBEYE (400 GR.)

Voor de echte vleesliefhebber, 400 gram gegrild vlees geserveerd met kruidenboter

*Bij al onze 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"

 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

'Fraans Marie' garnituur

Garnituur van gebakken champignon, spek en ui

Knoflooksaus of kruidenboter

Gebakken champignons

VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

KLEINE TOMATENSOEP 

Met basilicumroom en balletjes

KLEINE SPARERIBS OF SATÉ VAN DE HAAS

Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise

FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS

Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise

KLEINE SCHNITZEL

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

Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes

SCHNITZEL

Halve schnitzel geserveerd met zigeunersaus

VISFILET "FRAANS MARIE" 

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

VARKENSHAAS

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 V 

Vanille roomijs met warme kersen

WITTE CHOCOLADE MOUSSE V 

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

STROOPWAFEL - KARMEL SENSATIE V

Stroopwafelijs, karamel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus

TIRAMISU V

Met een bol vanille roomijs en slagroom

GRAND DESSERT

Lekkere proeverij van de verschillende nagerechten

IJSCOUPES

KINDERCOUPE V

Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

SORBET / KLEINE SORBET V

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

DAME BLANCHE V

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

ALOYS V *"indien er aardbeien voorradig zijn"*

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

YVONNE V

Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom

KANAALZICHT V

Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

FRAANS MARIE V

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

KOFFIE

KOFFIE – THEE

CAPUCCINO

ESPRESSO

DUBBELE ESPRESSO

LATTE MACCHIATO

CAFEINEVRIJE KOFFIE

ALBERGSE KOFFIE

Koffie geserveerd met een 'Tukkertje' en slagroom

KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE

Espresso met Irish Whiskey en slagroom

SPANISH COFFEE

Espresso met Tia Maria en slagroom

FRENCH COFFEE

Espresso met Grand Marnier en slagroom

ITALIAN COFFEE

Espresso met Amaretto en slagroom

COFFEE 43

Espresso met Likeur 43 en slagroom

DIGESTIEVEN

LIKEUR 43

DRAMBUIE

BAILEYS

SAMBUCA

D.O.M. BENEDICTINE

COINTREAU

CAMPARI

SAFARI

GRAND MARNIER

AMARETTO

TIA MARIA

LIMONCELLO

JAMESON

TALISKER (12 Y.)

JOSEPH GUY

CALVADOS

VIEUX

APÉRITIF – MOUSSEREND

PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.)

Le Contesse – Veneto – Italië

HUGO KAIFER (fles 0,75 L.)

Peter Mertes Weinkellerei – Mousserend - Duitsland

WITTE WIJNEN DROOG

SAUVIGNON BLANC (fles 1 L.)

Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk

PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.)

Le Contesse – Veneto – Italië

CHARDONNAY (fles 0,75 L.)

Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk

WITTE WIJNEN ZOET

GROS MANSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.)

Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk

ROSÉ WIJN

GRENACHE (fles 0,75 L.)

Domaine la Colombete – Languedoc - Frankrijk

RODE WIJNEN

GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.)

Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk

MERLOT (fles 0,75 L.)

Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk

TEMPRANILLO (fles 0,75 L.)

Fincas Azabache – Rioja – Spanje

MALBEC (fles 0,75 L.)

Benjamin Malbec – Mendoza – Argentinië

DESSERT WIJN

MOSCATEL (fles 0,5 L.)

Bodega Iñiesta – La Manchuela - Spanje