



# Najaarsmenu

Herfstachtige Specialiteiten, met een twist..

## VOORGERECHTEN

- "ZWIENTIE TIKK'N"** 8,5  
Kopje rijk gevulde uiensoep met kaas en een wildzwijn hotdog, uienchutney & truffelmayonaise
- 'IK GA ZWEMMEN'**  9,5  
Tartaar van zalmfilet gemarineerd in Bacardi lemon, yoghurt-limoen crème, zoetzure komkommer en wasabi kroepoek
- "VLIEGEND HERT"**  12,-  
Carpaccio van hert met truffelmayonaise, gerookte amandeltjes en zacht geeraard buikspek
- 

## HOOFDGERECHTEN



- "HERFSTWANDELING"**  20,-  
Romige pompoen risotto, oude kaas en een taartje van feta & spinazie
- "DUBBELLOOPS"** 26,5  
Gebakken hertenbiefstuk, wildgoulash, aardappel puree & stoofpeer
- "OVER LAND EN ZEE"**  24,-  
Spies met gegrilde gamba's, buikspek en pompoenrisotto


*Bij 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"*

---

## NAGERECHTEN

- "'T HERFSTPAD"**  7,5  
Trifle met mascarpone crème, koekkrumel, appelkaneel chutney & vanille ijs
- IJS & WARME KERSEN**  7,5  
Vanille roomijs met warme kersen en slagroom
- ESPRESSO MARTINI**   8,-  
Kahlua, vanille wodka & espresso

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## VOORGERECHTEN

- BROODPLANKJE** ✓ 6,5  
Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus
- RUNDERCARPACCIO**  11,5  
Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pitten en Old Amsterdamkaas
- NACHO'S** ✓ 8,-  
Tortilla chips met paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas
- NACHO'S PULLED PORK** 9,-  
Tortilla chips met pulled pork, paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas
- CHAMPIGNONS 'DORDOGNE'** ✓ 10,-  
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus
- ZALM & KROKANTE GARNAAL** 10,5  
Tartaar van gerookte zalmfilet, krokante garnaal, zoetzure groenten & limoen
- GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'** 10,-  
Roergebakken garnalen overgoten met knoflook-kruidenboter
- 

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

- TOMATENSOEP** ✓ 6,-  
Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom
- MOSTERDSOEP** ✓  6,-  
Romige mosterdsoep, verse bosui en spekjes
- ALBERGSE UIENSOEP** ✓ 6,5  
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

16,5

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

### BRIE & TOMAAT

15,-

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

### ZALM & TUINKRUIDEN

16,5

Salade met huisgemaarineerde zalm en gebakken gamba's, tomaat, komkommer en een vinaigrette van citrusvruchten

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

---

## VISSPECIALITEITEN

### VISFILET "FRAANS MARIE"

20,-

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


### ZALM EN GAMBA'S

24,-

Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en Hollandaisesaus

*Bij 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 20,-

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

### SCHNITZEL 19,-

Geserveerd met een saus naar keuze

### SURF & TURF 36,5

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

### SCHNITZEL 'FRAANS MARIE' 20,-

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

### SPARERIBS 24,-

Huisgemaarineerde spareribs geserveerd met knoflook- en kerriesaus

### TOURNEDOS DE MARKE 34,5

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

### SATÉSPIES 19,-

Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes

---

## VLEES SPECIALITEITEN VAN DE GRILL

### MIXED GRILL 26,-

Combinatie van biefstuk, boerderij kip en zacht gegaard buikspek met kruidenboter en knoflooksaus

### "DE VLEESLIEFHEBBER" (+/- 650 GR. Vlees !!) 32,5

De mixed grill maar dan uitgebreid met onze huisgemaarineerde spareribs en sausen

### BLACK ANGUS BEEFBURGER (250 GR. !!) 20,-

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

### RUNDERENTRECÔTE (300 GR.) 31,-

Gegrilde lende biefstuk geserveerd met pepersaus

### "CHEF SPECIAL" 34,5

Entrecôte & zacht gegaard buikspek op Oosterse wijze bereid met knoflook & chilipepers

## LEKKER OM TOE TE VOEGEN

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

---

## VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

<b>KLEINE TOMATENSOEP</b> 	5,-
<i>Met basilicumroom en balletjes</i>	
<b>KLEINE SPARERIBS OF SATÉ VAN DE HAAS</b>	9,-
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
<b>FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS</b>	7,-
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
<b>KLEINE SCHNITZEL</b>	7,5
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	

---

## 'SENIORENGERECHTEN'

**"Een kleinere portie, maar net zo lekker!"**

*Bij onze seniorengerechten serveren wij gebakken aardappelen, warme Hollandse groenten en rauwkostsalade.*

<b>SATÉSPIES</b>	14,5
<i>Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes</i>	
<b>SCHNITZEL</b>	14,-
<i>Halve schnitzel geserveerd met zigeunersaus</i>	
<b>VISFILET "FRAANS MARIE"</b> 	15,-
<i>Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas &amp; gember</i>	
<b>VARKENSHAAS</b>	15,5
<i>Malse varkenshaas met champignonroomsaus</i>	



*Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch*



*Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij*

## NAGERECHTEN

<b>IJS MET KERSEN</b> ✓🌿	7,5
Vanille roomijs met warme kersen	
<b>WITTE CHOCOLADE MOUSSE</b> ✓🌿	8,-
Mousse van witte chocolade met een topping van Oreo kruimel geserveerd met bosvruchtenijs	
<b>STROOPWAFEL - KARMEL SENSATIE</b> ✓	7,5
Stroopwafelijs, karamel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus	
<b>TIRAMISU</b> ✓	7,5
Met een bol vanille roomijs en slagroom	
<b>GRAND DESSERT</b>	9,5
Lekkere proeverij van de verschillende nagerechten	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	8,-
Kahlua, vanille wodka & espresso	

---

## IJSCOUPES

<b>KINDERCOUPE</b> ✓	4,75
Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom	
<b>SORBET / KLEINE SORBET</b> ✓	6,- / 5,-
Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom	
<b>DAME BLANCHE</b> ✓	7,-
Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>YVONNE</b> ✓	7,-
Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom	
<b>KANAALZICHT</b> ✓	7,-
Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom	
<b>FRAANS MARIE</b> ✓	7,5
Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom	

## KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,3
CAPUCCINO	2,6
ESPRESSO	2,4
DUBBELE ESPRESSO	4,6
LATTE MACCHIATO	3,1
CAFEINEVRIJE KOFFIE	2,5
ALBERGSE KOFFIE	5,5
Koffie geserveerd met een 'Tukkertje' en slagroom	

---

## KOFFIE SPECIALS

IRISH COFFEE	7,-
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
SPANISH COFFEE	7,-
Espresso met Tia Maria en slagroom	
FRENCH COFFEE	7,-
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
ITALIAN COFFEE	7,-
Espresso met Amaretto en slagroom	
COFFEE 43	7,-
Espresso met Likeur 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.)	5,5
JOSEPH GUY	4,5
CALVADOS	4,5
VIEUX	4,-

	PER FLES	PER GLAS
<b>APÉRITIF – MOUSSEREND</b>		
PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	6,25	
HUGO KAUFER (fles 0,75 L.) <i>Peter Mertes Weinkellerei – Mousserend - Duitsland</i>	19,-	3,75
<hr/>		
<b>WITTE WIJNEN DROOG</b>		
SAUVIGNON BLANC (fles 1 L.) <i>Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk</i>	26,-	4,25
PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	23,50	4,5
CHARDONNAY (fles 0,75 L.) <i>Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk</i>	25,-	4,75
<hr/>		
<b>WITTE WIJNEN ZOET</b>		
GROS MANSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.) <i>Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk</i>	22,-	4,25
<hr/>		
<b>ROSÉ WIJN</b>		
GRENACHE (fles 0,75 L.) <i>Domaine la Colombete – Languedoc - Frankrijk</i>	22,-	4,25
<hr/>		
<b>RODE WIJNEN</b>		
GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.) <i>Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk</i>	22,-	4,25
MERLOT (fles 0,75 L.) <i>Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk</i>	23,50	4,50
TEMPRANILLO (fles 0,75 L.) <i>Fincas Azabache – Rioja – Spanje</i>	30,-	
MALBEC (fles 0,75 L.) <i>Benjamin Malbec – Mendoza – Argentinië</i>	29,-	
<hr/>		
<b>DESSERT WIJN</b>		
MOSCATEL (fles 0,5 L.) <i>Bodega Iniesta – La Manchuella - Spanje</i>	26,-	5,5