

HET WITTE GOUD, VERS VAN HET LAND!

ASPERGE KAART 2023

VOORGERECHTEN

ASPERGESOEP 	6,5
Romige aspergesoep gevuld met stukjes asperge, achterham en lente-ui	
GEMARINEERDE ASPERGES & GEROOKTE ZALM	9
Frisse voorjaarssalade met gemarineerde asperge, gerookte zalm en basilicummayonaise	
GEGRILDE ASPERGES & COPPA DI PARMA	9,5
Gegrilde asperges met dingesneden Coppa di Parma, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise	

HOOFDGERECHTEN

ASPERGES & ZALMFILET  	25
Asperges met gebakken zalmfilet, Hollandaisesaus en ei-snipppers	
ASPERGES & RUNDERSUKADE	25,5
Asperges met zacht gegaarde sukade in een jus van rode port	
ASPERGERISOTTO  	22
Romige aspergerisotto met gegrilde asperges en krokante gyoza's	

BIJGERECHT

Asperges als extra bijgerecht op tafel geserveerd (5 stuks) Met Hollandaisesaus en ei-snipppers	8,5
--	-----

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

7

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

RUNDERCARPACCIO

11,5

huis gemarineerde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pitten en Old Amsterdamkaas

CHAMPIGNONS 'DORDOGNE'

10

Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus

ZALM & KROKANTE GARNAAL

10,5

Gerookte zalm, krokante garnalen, tomatensalsa, frisse sla en groene kruidenmayonaise

GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'

10

Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter

HUISGEMAAKTE SOEPEN

TOMATENSOEP

6

Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom

MOSTERDSOEP

6

Romige mosterdsoep, verse bosui en spekjes

ALBERGSE UIENSOEP

7

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

17

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

BRIE & TOMAAT

15

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

ZALM & TUINKRUIDEN

16

Salade met gerookte zalm en Noorse garnalen, tomaat, komkommer en een vinaigrette van citrusvruchten

BIEFSTUKPUNTEN

16

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

Bij alle salades serveren we brood en kruidenboter. Frites in plaat 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 4 Black Tiger garnalen en kruidenboter	
SCHNITZEL 'FRAANS MARIE'	20
Schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, spek en ui geserveerd met een bol huzaar	
SPARERIBS	24
Huis gemarineerde 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, zacht gegaard buikspek en een kipdijspies met kruidenboter en knoflooksaus	
"DE VLEESLIEFHEBBER" (+/- 650 GR. !!) 	32,5
De mixed grill maar dan uitgebreid met onze huis gemarineerde spareribs en sauzen	
BLACK ANGUS BEEFBURGER (250 GR. !!)	20
Burger van 100% rund, sla, tomaat, rode uit, kaas en BBQ-saus	
VEGA BURGER	22
Vegetarische burger met frisse sla, tomatensalsa, rode ui, tomaat en een gebakken eitje	
RUNDERENTRECOTE (300 GR.) 	31
Gegrilde lende biefstuk geserveerd met pepersaus	
'CHEF SPECIAL' 	34,5
Entrecote & zacht gegaard buikspek op Oosterse wijze bereid met knoflook & chilipepers	

LEKKER OM TOE TE VOEGEN

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

VOOR DE KLEINE ET(T)ERS

KLEINE TOMATENSOEP 	5
<i>Met basilicumroom en balletjes</i>	
KLEINE SPARERIBS	9
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
KLEINE KIPSATE	8
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS	7
<i>Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
KLEINE SCHNITZEL	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.

KIP SATÉSPIES	13
<i>Saté van de kippendij met kroepoek en gefrituurde uitjes</i>	
SCHNITZEL	14
<i>Halve schnitzel geserveerd met zigeunersaus</i>	
VISFILET "FRAANS MARIE" 	15
<i>Witvis geserveerd met een garnituur van gebakken banaan, ananas & gember</i>	
VARKENSHAAS	15,5
<i>Malse stukken varkenshaas met champignonroomsaus</i>	



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

7,5

WITTE CHOCOLADE MOUSSE



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

8

STROOPWAFEL - KARMEL SENSATIE



Stroopwafelijs, karamel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus

8

CHEESECAKE



Huisgemaakte cheesecake, verse aardbeien en yoghurt bosvruchtenijs

8

ESPRESSO MARTINI



Kahlua, vanille wodka & espresso

8,5

IJSCOUPES

KINDERCOUPE



Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

5

SORBET / KLEINE SORBET



Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

6 / 5

DAME BLANCHE



Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

7

ALOYS



"indien er aardbeien voorradig zijn"

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

7,5

YVONNE



Yoghurt bosvruchtenijs met bosvruchten en slagroom

7

KANAALZICHT



Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

7

FRAANS MARIE



Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

7,5



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

KOFFIE

KOFFIE – THEE	2,4
CAPUCCINO	2,8
ESPRESSO	2,5
DUBBELE ESPRESSO	4,6
LATTE MACCHIATO	3,2
CAFEINEVRIJE KOFFIE	2,5
ALBERGSE KOFFIE	6
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
APÉRITIF – MOUSSEREND		
PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	7	
MIVA VIDA FIZZY MOSCATO (fles 0,75 L.) <i>Bodegas Latue – Mousserend - Spanje</i>	22	4
WITTE WIJNEN DROOG		
SAUVIGNON BLANC (fles 0,75 L.) <i>Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk</i>	24	4,25
PINOT GRIGIO (fles 0,75 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	25	4,50
CHARDONNAY (fles 0,75 L.) <i>Domaine Saint-Peyre - Languedoc – Frankrijk</i>	26	4,75
WITTE WIJNEN ZOET		
GROS MANSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.) <i>Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk</i>	24	4,25
ROSÉ WIJN		
GRENACHE (fles 0,75 L.) <i>Domaine la Colombete – Languedoc - Frankrijk</i>	24	4,25
RODE WIJNEN		
GRENACHE / SYRAH (fles 0,75 L.) <i>Domaine Auriol – Languedoc-Roussillon – Frankrijk</i>	24	4,25
MERLOT (fles 0,75 L.) <i>Domaine de La Fadèze – Languedoc – Frankrijk</i>	25	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>	32	
DESSERT WIJN		
MOSCATEL (fles 0,5 L.) <i>Bodega Iniesta – La Manchuela - Spanje</i>	26	5,5