





# Voorjaarsmenu

Overheerlijk & uitgebreid genieten!

## VOORGERECHTEN

- "GOULASHSOEP"** 7,5  
Rijk gevulde Hongaarse Goulashsoep
- "ZALM & TOAST"**  9,5  
Graved Lachs, yoghurt-limoen crème, zoetzure groenten en toast
- "RODE BIET & FETA"**   9,-  
Carpaccio van rode biet, feta kaas en basilicummayonaise
- 





## HOOFDGERECHTEN


- "TIROLER SCHNITZEL"** 21,-  
Schnitzel met jägersaus en gebakken champignons, spek en ui
- "DE SCHERPSCHUTTER"** 24,5  
Gegrild kogelbiefstukje met kruidenboter en homemade pulled pork
- "LINZENCURRY"**  21,-  
Taartje gevuld met linzencurry en gegrilde bospaddenstoelen


*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

- CRÈME BRÛLÉE**   8,-  
Geserveerd met vanille roomijs & slagroom
- CHOCOLADE MOULEUX**  8,-  
Chocoladetaartje met lopende vulling, witte chocolademousse en yoghurt-bosvruchtenijs
- ESPRESSO MARTINI**  8,5  
Kahlua, vanille wodka & espresso

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

 Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## VOORGERECHTEN

<b>BROODPLANKJE</b> ✓	6,5
Rustieke witte en bruine bol geserveerd met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus	
<b>RUNDERCARPACCIO</b> ①	11,5
Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pitten en Old Amsterdamkaas	
<b>NACHO'S</b> ✓	8,-
Tortilla chips met paprika, rode ui, guacamole en gegratineerd met kaas	
<b>NACHO'S PULLED PORK</b>	9,-
Tortilla chips met pulled pork, paprika, rode ui, guacamole, zure room en gegratineerd met kaas	
<b>CHAMPIGNONS 'DORDOGNE'</b> ✓	10,-
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus	
<b>ZALM &amp; KROKANTE GARNAAL</b>	10,5
Graved Lachs, krokante garnaal, zoetzure groenten & limoen	
<b>GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE'</b>	10,-
Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter	

---

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

<b>TOMATENSOEP</b> ✓	6,-
Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom	
<b>MOSTERDSOEP</b> ✓ ①	6,-
Romige mosterdsoep, verse bosui en spekjes	
<b>ALBERGSE UIENSOEP</b>	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, komkommer en Old Amsterdamkaas

### 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 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 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. !!)**  32,5  
De mixed grill maar dan uitgebreid met onze  
huisgemaarineerde spareribs en sauzen

**BLACK ANGUS BEEFBURGER (250 GR. !!)** 20,-  
Burger van 100% rund, sla, tomaat, rode uit, kaas en BBQ-saus

**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

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

## 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 of kruidenboter</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 senioren gerechten 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 stukken 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 - KARAMEL SENSATIE</b> ✓	8,-
Stroopwafelijs, karamel - pecanijs, stroopwafel en karamelsaus	
<b>TIRAMISU</b> ✓	8,-
Met een bol vanille roomijs en slagroom	
<b>GRAND DESSERT</b> ✓	9,5
Lekkere proeverij van de verschillende nagerechten	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> ✓	8,5
Kahlua, vanille wodka & espresso	

---

## IJSCOUPES

<b>KINDERCOUPE</b> ✓	5,-
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>ALOYS</b> ✓ <i>"indien er aardbeien voorradig zijn"</i>	7,5
Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus 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	2,4
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
<b>APÉRITIF – MOUSSEREND</b>		
PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT (0,2 L.) <i>Le Contesse – Veneto – Italië</i>	6,25	
MIVA VIDA FIZZY MOSCATO (fles 0,75 L.) <i>Bodegas Latue – Mousserend - Spanje</i>	22,-	4,-
<hr/>		
<b>WITTE WIJNEN DROOG</b>		
SAUVIGNON BLANC (fles 1 L.) <i>Dom Saint-Jean – Languedoc - Frankrijk</i>	29,-	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
<hr/>		
<b>WITTE WIJNEN ZOET</b>		
GROS MANSEN / UGNI BLANC (fles 0,75 L.) <i>Domaine des Cassagnoles – Côtes de Gascogne – Frankrijk</i>	24,-	4,25
<hr/>		
<b>ROSÉ WIJN</b>		
GRENACHE (fles 0,75 L.) <i>Domaine la Colombete – Languedoc - Frankrijk</i>	24,-	4,25
<hr/>		
<b>RODE WIJNEN</b>		
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,-	
<hr/>		
<b>DESSERT WIJN</b>		
MOSCATEL (fles 0,5 L.) <i>Bodega Iniesta – La Manchuela - Spanje</i>	26,-	5,5