

# DIN ER

Vanaf 17.00 uur

## Starter

**Desembrood met huisgemaakte kruidenboter, olijfolie en zeezout** ✓ 6.95

## Voorgerechten

**Nacho's** 8.75  
Met chunky tomatensalsa en crème fraîche ✓

**Soep van het moment** 6.75

**Uiensoep** 6.75  
Gegratineerd met een kaascrostini

**Carpaccio van gerookte runder rib-eye** 14.50  
Met truffelmayonaise, oude kaas, rucola en gerookte amandelen

**Gestoomde makreel** 11.00  
Geserveerd met gemarineerde rode biet en remouladesaus

**Pittige gamba's** 14.50  
Gamba's met een bite

## Maaltijdsalades

**Geitenkaassalade** 14.50  
Geserveerd met honing en walnoten ✓

**Carpaccio van gerookte runder rib-eye** 17.50  
Met truffelmayonaise, oude kaas, rucola en gerookte amandelen

**Gestoomde makreel** 15.50  
Geserveerd met gemarineerde rode biet en remouladesaus

## Hoofdgerechten

**Bloemkoolcurry** 19.00  
Licht pittig, gegratineerd met kokosrasp. Geserveerd met naanbrood en witte rijst ✓

**Lasagne** 19.50  
Ook vegetarisch ✓

**Hamburger De Overkant** 20.00  
Runderburger, hamburgersaus, sla, tomaat, gebakken ui, en cheddar. Geserveerd met frites

**Vegaburger** 20.00  
Oesterzwamburger, humus, sla, tomaat en alfalfa. Geserveerd met frites ✓

**Schnitzel** 21.50  
Geserveerd met gebakken ei, citroen, krieltjes en groenten

**Varkenshaassaté** 22.50  
Met atjar, kroepoek, satésaus. Geserveerd met frites

**Biefstuk** 24.00  
Van de grill met peper- of champignonsaus. Geserveerd met krieltjes en groenten

**Zalm met kruidenkorst** 25.50  
Met chunky tomatensalsa. Geserveerd met krieltjes en groenten

## Bijgerechten

**Portie frites** 3.95  
Met mayonaise

**Salade** 3.95

## Kindermenu

**Menubox met verrassing** 11.50  
Frites, snack keuze uit kaassouflé, frikandel, of kipnuggets en een waterijsje

**Spaghetti bolognaise** 8.25

**Huisgemaakte poffertjes** 7.00  
Met roomboter en poedersuiker

Een lekkere bijpassende wijn of een passend bier bij je gerecht? Vraag naar de mogelijkheden!

# DESSERT

---

## Nagerechten

---

<b>Dame blanche</b> Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	7.00
<b>Vanille-ijs met BAS</b> Boerenjongens, advocaat en slagroom	7.50
<b>Huisgemaakte poffertjes</b> Met een bolletjes vanille-ijs en slagroom	7.50
<b>Affogato</b> Bolletje vanille-ijs 'verdronken' in espresso	4.95
<b>Bonbons van Bonbon du Ton</b> Ambachtelijke bonbons, per stuk	1.00
<b>Opa's appeltaart</b> Puntje huisgemaakt appelgebak met vanille-ijs en slagroom	7.50

# LUNCH

Tot 17.00 uur

## Soepen

<b>Uiensoep</b> Gegratineerd met een kaascrostini	6.75
<b>Soep van het moment</b>	6.75

## Broodjes

Keuze uit wit of bruin landbrood

<b>Tosti ham en kaas</b>	4.95
<b>Twee kroketten</b>	8.95
<b>Uitsmijter ham en kaas</b>	8.95
<b>Mika's Broodje BLT</b> Bacon, sla en tomaat	9.50
<b>Geitenkaas</b> Geserveerd met honing en walnoten ✓	11.00
<b>Carpaccio van gerookte runder rib-eye</b> Met truffelmayonaise, oude kaas, rucola en gerookte amandelen	15.00
<b>Gestoomde makreel</b> Geserveerd met gemarineerde rode biet en remouladesaus	11.00

## Maaltijdsalades

<b>Geitenkaassalade</b> Geserveerd met honing en walnoten ✓	14.50
<b>Carpaccio van gerookte runder rib-eye</b> Met truffelmayonaise, oude kaas, rucola en gerookte amandelen	17.50
<b>Gestoomde makreel</b> Geserveerd met gemarineerde rode biet en remouladesaus	15.50

## Pannenkoeken

<b>Naturel</b> Met suiker en stroop	7.00
<b>Topping naar keuze</b> Spek, ham, kaas, appel. Prijs per topping	1.00

## Kindermenu

<b>Menubox met verrassing</b> Frites, snack keuze uit kaassoufflé, frikandel, of kipnuggets en een waterijsje	11.50
<b>Spaghetti bolognaise</b>	8.25
<b>Huisgemaakte poffertjes</b> Met roomboter en poedersuiker	7.00

# BORREL

---

## Borrelhapjes

---

Bakje gemengde nootjes ✓	2.95
Bakje gemarineerde olijven ✓	3.95
Desembrood met huisgemaakte kruidenboter, olijfolie en zeezout ✓	6.95
<b>Warm bittergarnituur</b> Assortiment 8 stuks	7.50
<b>Warm bittergarnituur vega</b> Assortiment 8 stuks ✓	7.95
<b>Nacho's</b> Met chunky tomatensalsa en crème fraîche ✓	8.75
<b>Pittige gamba's</b> Gamba's met een bite	14.50

# DRA NK

## Frisdranken

Coca Cola, zero	3.00
Fanta sinas, cassis	3.00
7-UP	3.00
Spa rood, blauw	3.00
Spa rood, blauw fles, 75 cl	6.95
Lipton ice sparkling	3.00
Fuze tea green peach	3.00
Royal club tonic, bitter lemon, ginger ale, ginger beer	3.00
Rivella	3.00
Royal club appelsap, sinaasappelsap	3.00
Verse jus d'orange	4.50
Tomatensap	3.25
Chocolademelk, Fristi	3.25
Melk	2.50

## Warme dranken

Thee	2.50
Verse muntthee, gemberthee	3.75
Koffie, espresso, decafé	2.70
Dubbele espresso	4.00
Cappuccino, flat white	3.25
Latte Macchiato	4.00
Warme chocolademelk	3.50
IJskoffie	5.50
Met amaretto, kokos of caramel siroop	
Speciale koffie	7.50
Irish, Spanish, Italian coffee	

## Lekker voor erbij!

Opa's huisgemaakte appelgebak	4.75
Muffin	3.95
Slagroom	0.50
Bonbons van Bonbon du Ton, per stuk	1.00

## Sterke dranken

Vieux, jonge jenever, vodka, gin	3.50
Diverse likeuren	4.75
Cognac en whiskey	5.75

## Bier van de tap

De Hollandse Pilsener Fabriek (DHPF)

Fluitje	3.25
Vaasje	3.75
0,5 liter	4.25
Wisselend van de tap	-

## Op fles

Radler	4.25
Hertog Jan	4.25
Palm	4.25
Liefmans	4.25
Texelse Skuumkoppe	4.50
Affligem blond	4.50
DHPF - blond	4.50
DHPF - witbier	4.75
DHPF - tripel	4.75
DHPF - scheepsbier IPA	4.75
Hoorns Nat IPA	5.00
La Chouffe	5.00

## Alcoholvrij

Heineken	3.50
Radler	3.50
Affligem	4.00
Liefmans	4.00

# WIJN

## Rood

**Le Rive Rosso - Cabernet Merlot**  4.75  24.95

Afkomstig uit Noord-Italië. Een blend van de Bordeaux-rassen Cabernet en Merlot. Fijn en elegant met een hoge fruitfactor; een echte doordrinker! Lekker bij vlees- en pastagerechten.

**Rio Lindo - Syrah**  5.00  28.95

Een heerlijke, op eiken vaten gerijpte Syrah afkomstig uit de Spaanse streek La Mancha. De smaak is intens met een warme afdronk. Past goed bij rood vlees.

**Gran Maestro - Sangiovese Primitivo**  5.00  28.95

Deze wijn van de Sangiovese en Primitivo druiven uit Salento, Puglia, heeft een dieprode kleur en aroma's van rijp rood fruit. Intens en rijk met zachte, zoete tannine. Heerlijk bij rood vlees en gerijpte kazen.

## Rosé

**Le Rive - Pinot Grigio Rosato**  4.75  24.95

Deze Pinot Grigio uit Friuli, Italië heeft een verfijnde met een lichte koperachtige kleur. Fris en elegant, met hints van roos en meidoorn. Perfect bij kippgerechten, witvis, salade en als aperitief.



## Wit

**Luc Pirlet - Sauvignon blanc**  4.50  23.95


Een 100% Sauvignon Blanc uit Minervois, Languedoc. Met een groengele kleur, geur van groene appel en limoen. Fris en aromatisch met mooie zuren. Heerlijk bij lichte gerechten en salades.

**Le Rive Pinot Grigio**  4.75  24.95


Een Pinot Grigio uit Friuli, Italië. Soepel met smaken van sappige peren, nectarines en witte pruimen, met een bittertje in de afdronk. Past goed bij licht visgerechten of als aperitief.

**Valdelagunde - Verdejo**  4.75  24.95


Een Verdejo uit Rueda, Spanje. Fris, droog, vol met een lange afdronk. Past goed bij salades, visgerechten en als aperitief

**Rio Lindo - Viura Chardonnay**  5.00  28.95

Afkomstig uit de Spaanse streek La Mancha. De afdronk is lang en houtachtig. Heerlijk bij salades, (gegrilde) visgerechten en pasta's.

**Kaiserschoppen - zoet**  4.50

Een soepele en zachte wijn uit de Moezelvallei, Duitsland. Licht en fris met subtiele aroma's van rijp fruit en een vleugje mineraliteit. Het lage alcoholpercentage maakt deze wijn perfect als zomerse dorstlesser of als lichte begeleider van frisse salades en lichte gerechten.


**Pierre Marcel - sweet**  23.95

Een Chardonnay uit Zuid-Frankrijk. Bleekgeel van kleur met een heldere intensiteit. In de geur komen frisse druiven en rijpe abrikozen naar voren. Rond en romig in de mond met een lange afdronk en rijke tonen van geel fruit. Ideaal als aperitief, met ijs of bij fruitige desserts.

## Mousserend

**Casa Coller prosecco**  29.50

Een Prosecco van Casa Coller uit Veneto, Italië. Fris en licht mousserend met tonen van groene appel, rijpe perzik en subtiele citrus. De zachte bubbels en droge afdronk maken deze wijn perfect als aperitief of bij lichte voorgerechten.

**Casa Coller prosecco - Rosé**  29.50

Een Rosé Spumante van Casa Coller uit Veneto, Italië. Verfrissend en fruitig met hints van aardbei, framboos en een vleugje rozenbloesem. De fijne mousse en zachte, droge afdronk maken deze wijn ideaal als aperitief of bij lichte zomerse gerechten.