LUNCHGERECHTEN

DÉJEUNER DINATOIRE - LUNCHGERICHTE – LUNCH DISHES

BROODJE TONIJNSALADE **€ 10,50**
Salade au thon | pistou | tomate et roquette
Salat mit Thunfisch | Pesto | Tomat und Rucola
Salad with tunny | pesto | tomato and arugula

BROODJE GEZOND **€ 10,50**
Jambon paysan | fromage | tomate | concombre | laitue et oeuf dur
Bauernschinken | Käse | Tomat | Gurke | Salat und gekochtes Ei
Farmer's ham | cheese | tomato | cucumber | salad and boiled egg

BROODJE OUDE KAAS (V) **€ 9,75**
Fromage vieux de Beemster | roquette | cerneaux grillees et moutarde gros
Alter Beemsterkäse | Rucola | Gerösteten Walnüssen und körnigem Senf
Old Beemster cheese | arugula | grilled walnuts and rough mustard

BROODJE DUURZAAM GEVANGEN ZALM **€ 12,50**
Saumon fumé | aigre-doux | tomate | oignon rouge et fromage aux fines herbes
Rauchlachs | Süß-sauer | Tomat | roter Zwiebel und Kräuterkäse
Smoked salmon | sweet and sauer | tomato | red onion and herb cheese

CARPACCIO **€ 13,00**
Carpaccio de filet de boeuf | mayonnaise truffée | roquette | pignons et Grana Padano
Carpaccio von Rinderlende | Trüffelmayonnaise | Rucola | Pinienkernen und Grana Padano
Carpaccio of tenderloin | truffle mayonnaise | arugula | pine nuts and Grana Padano

BROODJE BEEF PIKANT **€ 15,00**
Aiguillettes de boeuf et poireau | oignon | ail et sauce soye piquante
Rinderlendestreifen mit Lauch | Zwiebel | Knoblauch und scharfer Sojasauce
Strips of tenderloin with leek | onion | garlic and spicy soyesauce

BROODJE ASIAN CHICKEN **€ 15,00**
Poulet sauté aux oignons sautés | bok soy et sauce teriyaki
Brathuhn mit gebackenen Zwiebeln | Chinakohl und Teriyakisauce
Fried chicken with fried onions | bok soy and teriyaki sauce

BROOD | PAIN | BROT | BREAD:

MEERGRANENBOL | PAIN AUX CÉRIALES | MISCHBROT | CEREAL BREAD
GROF BRUINBROOD | PAIN DE CAMPAGNE | GRAUBROT | WHOLEMEAL BREAD
FRANSE BAQUETTE | BAGUETTE | PARISER BROT | FRENCH BREAD
GLUTENVRIJ BROOD | PAIN SANS GLUTEN | GLUTENFREIES BROT | GLUTEN-FREE BREAD
SPELTBOLLETJE | PAIN AUX ÉPEAUTRE | SPELZ BROT | SPELT BREAD

UITSMIJTER **€ 11,00**
Trois oeufs sur le plat au jambon | fromage | rosbif ou lard sur pain blanc ou pain de campagne
Strammer Max mit Drei Eier | Schinken | Käse | Roastbeef oder Speck auf Weiss- oder Graubrot
Three fried eggs with ham | cheese | roastbeef or bacon on top of white or wholemeal bread

UITSMIJTER KATWOUDE **€ 11,50**
Trois oeufs sur le plat au jambon | fromage et rosbif sur pain blanc ou pain de campagne
Strammer Max mit Drei Eier | Schinken | Käse und Roastbeef auf Weiss- oder Graubrot
Three fried eggs with ham | cheese and roastbeef on top of white or wholemeal bread

BOERENOMELET **€ 11,00**
Omelette paysan; pommes de terre | lard | champignons | légumes et pain blanc ou pain de campagne
Bauernomelett mit Kartoffel | Speck | Champignons | Gemüsen und Weiss- oder Graubrot
Farmer's omelet with potato | bacon | mushrooms | vegetables and white or wholemeal bread

TWAALFUURTJE **€ 11,25**
Croquette de boeuf | oeuf sur le plat | fromage | jambon paysanne et pain blanc ou pain campagne
Rinderkroket | Spiegelei | Beemsterkäse | Bauerschinken und Weiss- oder Graubrot
Croquette of beef | fried egg | Beemster cheese | farmer's ham and white or wholemeal bread

(V) VEGETARISCH

KOUDE VOORGERECHTEN

ENTREES FROIDES/KALTE VORSPEISEN/COLD ENTREES

BROODPLANKJE MARTINUS (V) — **€ 5,25**
Pain blanc et pain campagne chaud I beurre I beurre fines herbes
Warmes Weiss- und Graubrot mit Butter I Kräuterbutter
Warm white and wholemeal bread with butter I herb butter

SCHOTSE ZALM — **€ 12,50**
Saumon fumé I oeuf dur I oignon I câpres et mayonnaise au raifort
Rauchlachs mit gekochtes Ei I Zwiebel I Kapern und Rettichmayonnaise
Smoked salmon with boiled egg I onion I capers and mayonnaise with hors radish

GEROOKTE PALING — **€ 16,00**
Anguille fumée I brioche et mayonnaise aux fines herbes
Geräucherter Aal mit Brioche und Mayonnaise mit Gewürzkräuter
Smoked eel with brioche and mayonnaise with savoury herbs

VOLENDAMSE VISSCHOTEL (VANAF 2 PERSONEN) — **€ 16,00 P.P.**
Saumon fumé I anguille fumée I maquereau I crevettes grises et sauce canadienne
Rauchlachs I Rauchaal I Makrele I Nordseegarnelen und Cocktailsauce
Smoked salmon I smoked eel I mackerel I northsea shrimps and cocktailsauce

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL — **€ 15,00**
Crevettes grises I oeuf dur I poivre concassé et sauce canadienne
Nordseegarnelen I gekochtes Ei I zerkleinerte Pfefferkörner und Cocktailsauce
Northsea shrimps I boiled egg I crushed peppercorns and cocktailsauce

GEMARINEERDE MAKREEL — **€ 12,50**
Maquereau mariné au herbe de citron I poivre espagnole I citron vert I ail I sésame et aigre-doux
Makrele I mariniert mit Zitronengras I spanischem Pfeffer I Limone I Knoblauch I Sesam und Süszsauer
Mackerel marinated with lemon grass I spanish pepper I lime I garlic I sesame and sweet sour

YELLOW TAIL TUNA — **€ 16,00**
Thon poêlé I avocat I sésame I wakame I sauce soja et mayonaise wasabi
Gebratener Thunfisch mit Avocado I Sesam I Wakame I Sojasauce und Wasabimayonnaise
Seared tuna with avocado I sesame I seaweed I soye sauce and wasabi mayonnaise

STEAK TARTAAR — **€ 13,50**
Tartare de saucisse de boeuf I oeuf et moutarde gros
Tatar von Rinderwurst mit Ei und körnigem Senf
Tartare of beef sausage with egg and rough mustard

CARPACCIO — **€ 13,00**
Carpaccio de filet de boeuf I mayonnaise truffé I roquette I pignons I grana padano et crostini
Carpaccio aus Rinderlende I mit Trüffelmayonnaise I Rucola I Pinienkern I Grana Padano und Crostini
Carpaccio of tenderloin with truffled mayonnaise I arugula I pine nuts I Grana Padano und Crostini

GAMBA'S AL AJILLO — **€ 15,00**
Scampis au four á l'ail I poivres espagnoles et huile d'olives
Ofengebackene Riesengarnelen mit Knoblauch I spanische Pfeffern und Oliveöl
Oven baked prawns with garlic I spanish pepper and olive oil

(V) VEGETARISCH

SOEPEN
POTAGES - SUPPEN - SOUPS

TOMATENSOEP (V) **€ 7,00**
Crème de tomates au basilic I crème et croûtons
Tomatensuppe mit Basilikum I Rahm und Röstbrotwürfeln
Tomato soup with basil I cream and croutons

JAVAANSE KIPPENSOEP **€ 7,00**
Consommé de volaille javanaise au poulet et aillet
Hühnerbrühe javanaise mit Bundzwiebeln
Chicken broth javanaise with bunch onions

UIENSOEP (V) **€ 7,00**
Consommé aux oignons I vin rouge I ail et gratiné au fromage
Fleischbrühe mit Zwiebeln I Rotwein I Knoblauch und gratiniert mit Käse
Broth with onions I red wine I garlic and gratinated with cheese

VISSOEP **€ 8,50**
Crème de poisson aux crevettes I ecrevisses et saumon
Fischsuppe met Rahm I Garnelen I Krebs und Lachs
Fish soup with cream I shrimps I crawfish and salmon

MAALTIJDSALADES

CARPACCIOSALADE **€ 15,50**
Carpaccio de filet de boeuf I mayonnaise truffé I laitue I pignons I Grana Padano et crostini
Carpaccio von Rinderlende I Trüffelmayonnaise I Blattsalat I Pinienkernen I Grana Padano und Crostini
Carpaccio of tenderloin with truffle mayonnaise I lettuce I pine nuts I Grana Padano and Crostini

SALADE NIÇOISE **€ 19,00**
Thon grillé I laitue I haricots verts I poivron grillé et oeuf poché
Grillierter Thunfisch I Blattsalat I grüne Bohnen I grillierter Paprika und pochiertes Ei
Grilled tuna I lettuce I french beans I grilled paprika and poached egg

KINDERMENU

KINDERMENU | MENU ENFANT | KINDERMENÜ | CHILDREN'S MENU

HOOFDGERECHTEN **€ 8,50**

FRIKANDEL | KROKET | KIPNUGGETS | VISSTICKS | SATÉ OF SCHNITZEL
'Frikandel' | croquette | beignets poulet | fritots poisson | brochette et sauce cacahouette ou **escalope**
aux pommes frites I marmelade de pommes I sauce mayonnaise et tomato ketchup
Frikadelle | Kroket | Hühnerfritots | Fischstäbchen | Spiess mit Erdnussauce oder **Schnitzel**
mit Pommes frites I Apfelmus I Mayonnaisesauce und Tomat ketchup
'Frikandel' | croquette | chicken nuggets | fishsticks | meatspear with peanutsauce or **scallop**
with french fries I applesauce I mayonnaise and tomato ketchup

PANNENKOEK MET STROOP EN POEDERSUIKER
Crêpe au sirop et sucre en poudre
Pfannkuchen mit Sirup und Puderzucker
Pancake with syrup and powdered sugar

SPAGHETTI OF PIZZA MARGHERITA MET TOMATENSAUS EN KAAS
Spaghetti ou Pizza au fromage et sauce tomates
Spaghetti oder Pizza mit Käse und Tomatensauce
Spaghetti or Pizza with cheese and tomato sauce

NAGERECHTEN

KINDERBEKERTJE MET IJS EN SLAGROOM OF **RAKETJE** **€ 4,00 OF € 2,75**
Glace pour enfants Chantilly ou Glace d'eau
Kindereis mit Schlagsahne oder Wassereis
Children's icecream with whipped cream or water ice

(V) VEGETARISCH

VLEESGERECHTEN
PLATS DE VIANDE - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

	KLEIN	GROOT
TOURNEDOS KATWOUDE (210 GRAM) Tournedos aux oignons sautés I champignons I tomates cerises et sauce au choix Filetsteak mit gebackenen Zwiebeln I Champignons I Kirschtomaten und Sauce nach Wunsch Tenderloin with fried onions I mushrooms I cherry tomatoes and sauce at choice		€ 32,50
WIENER SCHNITZEL Escalope viennoise au lard croquant I tomate rôtie I citron et sauce au choix Wiener Schnitzel mit knusprigem Speck I gedünsteter Tomat I Zitrone und Sauce nach Wunsch Vienna scallop with crispy bacon I stewed tomato I lemon and sauce at choice	€ 17,50	€ 21,50
VARKENSHAASJE GORGONZOLA Filet de porc I duxelles de champignons et noix I jambon d'Ardennes I gorgonzola et jus de vin rouge Schweinsfilet I Pilzenduxelles mit Walnüssen I Rauchschinken I Gorgonzola und Rotwein Bratensauce Fillet of pork with mushroom duxelles I smoked ham I gorgonzola and red wine gravy		€ 22,50
KALFSLEVER Foie de veau aux oignons sautés I lard frit I tomate rôtie et champignons Kalbsleber mit gebratenem Speck I gebacken Zwiebeln I gedünsteten Tomaten und Champignons Liver of veal with fried bacon I stewed tomato I fried onions and mushrooms	€ 17,50	€ 22,95
SPARERIBS Côtes de porc marinées I sambal et sauce soja Schweinenrippchens mariniert mit Sambal und Sojasauce Spareribs marinated with sambal and soyesauce	€ 17,50	€ 22,95
CHEESEBURGER Cheeseburger I brioche grillée I fromage cheddar I lard I compote d'oignon rouge et sauce barbecue Cheeseburger I grillierte Brioche I Cheddarkäse I Speck I Zwiebelkompott und Barbecuesauce Cheeseburger with grilkled brioche I cheddar I bacon I red onioncompote and barbecuesauce		€ 19,50
MIXED GRILL Dégustation de grill I sauce a l'ail et sauce canadienne Verkostung des Grills mit Knoblauchsauce ubd Cocktailsauce Tasting of the grill with garlic sauce and cocktail sauce		€ 25,00
GESTOOFDE EENDENBOUT Cuisse de canard braisée I Risotto au safran I Sauce orange et crunch Geschmortes Entenkeule mit Safranrisotto I Orangesoße und chrunch Stewed duck leg with saffron risotto I Orangesauce and crunch		€ 22,00

PASTA GERECHTEN
PLATS DE NOUILLES/NUDELGERICHTE/NOODLE DISHES

TAGLIATELLE PESTO V Tagliatelle au pistou I ail I fromage parmesan I roquette en huile d'olives Tagliatelli mit Pesto I Knoblauch I Parmesankäse I Rucola und Oliveöl Tagliatelli with pesto I garlic I parma cheese I arugula and olive oil	€ 17,50
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti I sauce bolognese I fromage Grana Padano et roquette Spaghetti mit Bolognesesauce I Grana Padanokäse und Rucola Spaghetti with bolognese sauce I Grana Padano cheese and arugula	€ 17,50

VISGERECHTEN

V VEGETARISCH

PLATS DE POISSON/FISCHGERICHTE/FISH DISHES

	KLEIN	GROOT
GEGRILDE ZALM Saumon grillé aux légumes oubliés et sauce vin blanc Gegrillter Lachs mit vergessenen Gemüsen und Weissweinsauce Grilled salmon with forgotten vegetables and white winesauce	**€ 18,50**	**€ 24,50**
GEGRILDE GAMBA'S (7 STUKS) Nouilles aux scampis grillés et pistou Nudeln mit grillierten Riesengarnelen und Pesto Noodles with grilled gambas and pesto		**€ 23,75**
OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET Perch de mer sauté sur le peau I Risotto au safran et sauce vin blanc Seebarsch gebacken auf der Haut mit Safranrisotto und Weissweinsauce Sea bas fried on the skin with saffron risotto and white winesauce		**€ 24,00**
VOLENDAMSE SLIPTONGETJES Solettes meunière au hochepot de chou rouge I beurre et vinaigre Gebackene kleine Seezungen mit Eintopf von Rotkohl I Butter und Essig Fried baby soles with hotchpotch of red cabbage I butter and vinegar	**€ 19,50**	**€ 25,50**
GEGRILDE YELLOW TAIL TONIJN Thon grillé aux sésame I légumes sautés en wok et sauce soja Grillierter Thunfisch mit Sesam I Gemüsen aus dem Wok und Sojasauce Grilled tuna with sesame I wokked vegetables and soye sauce		**€ 29,50**

FAVORIET VAN DE CHEF

COUP DE COEUR DU CHEF – CHEFKOCH FAVORIT – CHEF'S FAVORITE

SOLE À LA MEUNIÈRE € 39,50
Sole meunière et hochepot de chou rouge et "butter en eek" (beurre, vinaigre et poivre)
Gebackene Seezungen mit Rotkohleintopf und "butter en eek" (Butter, Essig und Pepper)
Fried dover sole with hodgepodge and "butter en eek" (butter, vinegar and pepper)

RECOMMANDE: LA DI MOTTE (ITALIË)
Verre/Glas: € 4,85 I BouteilleFles: € 22,50

V VEGETARISCH

DESSERTS

COUPE BROWNIE **€ 7,75**
Brownie 'crumble' et glace vanille á la Chantilly I sauce caramel salé
Brownie 'crumble' mit Vanilleeis I Schlagsahne und gesalzen Karamelsauce
Brownie crumble with vanilla icecream I whipped cream and salted caramelsauce

CRÈME BRÛLÉE **€ 7,50**
Crème brûlée I glace vanille I crème vanille á la Chantilly
Crème brûlée I Vanilleeis I Vanillerahm und Schlagsahne
Crème brûlée I vanilla ice I vanilla cream and whipped cream

LAVACAKE **€ 8,00**
Parfait de oreo-biscuis et sa sauce fruits rouges
Parfait von Oreo-kuchen und Sauce mit roten Früchten
Parfait of Oreo-galettes and red fruit sauce

VALK KLASSIEKERS

SORBET **€ 6,75**
Glace vanille aux fruits I cassis I sauce aux fraises et chantilly
Vanilleeis mit Früchten I Schwarze Johannisbeeren I Erdbeerensauce und Schlagsahne
Vanilla ice I fruits I cassis I strawberrysauce and whipped cream

DAME BLANCHE **€ 6,75**
Glace vanille I sauce chocolat et amandes á la Chantilly
Vanilleeis I Schokoladesauce I Mandeln und Schlagsahne
Vanilla icecream I chocolate sauce I almonds and whipped cream

SENIORENIJSJE **€ 6,00**
Glace vanille I fruits et sauce aux fraises Chantilly
Vanilleeis mit Früchten I Erdbeerensauce und Schlagsahne
Vanilla icecream with fruits I strawberry sauce and whipped cream

VANILLE-IJS **€ 6,00**
Glace vanille á la Chantilly
Vanilleeis mit Schlagsahne
Vanilla ice cream with whipped cream

CAFÉ GLACÉ **€ 6,75**
Glace vanille I moka et Tia Maria á la Chantilly
Vanilleeis mit Mokka I Tia Maria und Schlagsahne
Vanilla icecream with mocha I Tia Maria and whipped cream

KAASPLANKJE

KAASPLANKJE **€ 8,50**
Fromages Néerlandais et Français I with pain aux figues et chutney
Niederländischer und französischer Käse I mit fig Brot und Chutney
Dutch and French cheeses I with fig bread and chutney

V VEGETARISCH

MENU D'AMBIANCE

DRIEGANGENKEUZEMENU (€ 35 PER PERSOON)
MENU À TROIS PLATS - DREI-GÄNGE-MENÜ - THREE COURSE MENU

VOORGERECHTEN

SCHOTSE ZALM
Saumon fumé | citron | câpres et raifort - Rauchlachs | Zitrone | Kapers und Rettich
Smoked salmon | lemon | capers and hors radish

GEMARINEERDE MAKREEL
Maquereau mariné | herbe de citron | gingembre | ail | sésame et aigre-doux
Marinierte Makrele mit Zitronengras | Ingwer | Knoblauch | Sesam und Süß-sauer
Marinated mackerel with lemon grass,ginger | garlic | sesame and sweet and sauer

DUNGESNEDEN RUNDERFILET
Tranches de filet de boeuf | mayonnaise truffé | roquette et Grana Pandano
Schnitten von Rinderlende mit Trüffelmayonnaise | Rucola und Grana Pandano
Slices of tenderloin with truffled mayonnaise | arugula and Grana Pandano

SOEP NAAR KEUZE:
Au coix: Crème tomates | Potage d'oignons | Consommé de volaille Java | Potage poisson
Nach Wunsch: Tomatensuppe | Zwiebelsuppe | Hühnersuppe Java | Fischsuppe
At choice: Tomatosoup | Onionsoup | Chickensoup Java | Fishsoup

HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE GAMBA'S (5 STUKS)
Scampis grillés aux nouilles | pistou | parmesan et roquette
Grillierte Riesengarnelen mit Nudeln | Pesto | Parmesan und Rucola
Grilled gambas with noodles | pesto | parmesan cheese and arugula

GEGRILDE ZALM
Saumon grillé | épinards et sauce béarnaise
Grillierter Lachs mit Spinat und Bearnersauce
Grilled salmon with spinach and bearnaisesauce

VOLENDAMSE SLIPTONGETJES
Solettes meunière au hochepot de chou rouge | beurre et vinaigre
Gebackene kleine Seezungen mit Eintopf von Rotkohl | Butter und Essig
Fried baby soles with hotchpotch of red cabbage | butter and vinegar

SPARE RIBS
Spare ribs | barbecue marinade | sambal et sauce soja
Spare ribs mit Barbecuemarinat | Sambal und Sojasauce
Spare ribs with barbecue marinade | sambal and soye sauce

V VEGETARISCH

DUO VAN OSSENHAAS- EN VARKENSHAASMEDAILLONS
Médaillons de filet de boeuf et filet de porc aux asperges vertes et sauce au porto
Medaillons aus Rinderlende und Schweinefilet mit grünem Spargeln und Portsauce
Medallions of tenderloin and filletr of pork with green asparagus and portsauce

GEGRILDE KUIKENBORST
Poitrine de pousin grillée | légumes oubliés et sauce indienne
Grillierte Küchleinbrust mit vergessenen Gemüsen und Kurrysauce
Grilled pulletbreast with forgotten vegetables and currysauce

GESTOOFDE EENDENBOUT
Cuisse de canard braisée | Risotto au safran | Sauce orange et crunch
Geschmortes Entenkeule mit Safranrisotto | Orangesoße und chrunch
Stewed duck leg with saffron risotto | Orangesauce and crunch

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE
Glace vanille | sauce chocolat et amandes á la Chantilly
Vanilleeis | Schokoladesauce | Mandeln und Schlagsahne
Vanilla icecream | chocolate sauce | almonds and whipped cream

SORBET
Glace vanille aux fruits | cassis | sauce aux fraises et chantilly
Vanilleeis mit Früchten | Schwarze Johannisbeeren | Erdbeerensauce und Schlagsahne
Vanilla ice | fruits | cassis | strawberrysauce and whipped cream

KAASPLANKJE
Fromages Néerlandais et Français | with pain aux figues et chutney
Niederländischer und französischer Käse | mit fig Brot und Chutney
Dutch and French cheeses | with fig bread and chutney

KEUZE UIT ONZE GEBAKSKAST:
Tartelette au citron | tarte chocolat | tarte de pommes | cheesecake ou carottecake
Zitronentörtchen | Schokoladentorte | Apfeltorte | Cheesecake oder Karottencake
Lemon tartlet | chocolate pie | apple pie | cheesecake or carrot cake

V VEGETARISCH