

# DINNER

## SOUPS

<b>Pumpkinsoup   Mashrooms   Mascarpone</b> <i>Pompoensoep   Paddenstoelen   Mascarpone</i>	<b>9</b>
<b>Cappuccino of lobster bisque   Shrimp croquettes</b> <i>Cappuccino van kreeftenbique   Garnalenkroketjes</i>	<b>10.5</b>

## STARTERS

<b>Salmon tartar   Creamy avocado   Salmon eggs   Capers</b> <i>Zalmtartaar   Romige avocado   Zalm eitjes   Kappers</i>	<b>12.5</b>
<b>Scallops St. Jacques   Asparagus   King Oyster mushroom</b> <i>Coquilles St. Jacques   Asperges   Koningsoesterzwam</i>	<b>14.5</b>
<b>Pate   Side salad   Pear chutney</b> <i>Boerenpaté   Sla   Perenchutney</i>	<b>13</b>
<b>“Carpaccio” of smoked wild boar ham   Marinated mushrooms</b> <i>“Carpaccio” van gerookte wild zwijnham   Gemarineerde paddenstoelen</i>	<b>15</b>
<b>Caesar Salad   Grilled chicken   Poached egg   Croutons   Anchovy dressing   Parmesan cheese</b> <i>Caesar Salad   Gegrilde kip   Gepocheerd ei   Croutons   Ansjovis dressing   Parmezaanse kaas</i>	<b>11.5</b>

## MAINS

**Pan-fried cod | Antiboise sauce with tomatoes | Seasonal vegetables** 22.5  
*Gebakken kabeljauw | Antiboise van tomaat | Seizoensgroenten*

**“Zeeuwse” mussels | Mixed salad | Fries | Duo of sauces** 21  
*Zeeuwse mosselen | Gemengde salade | Friet | Duo van sauzen*

**Pan-fried salmon | White wine sauce | Seasonal vegetables** 21.5  
*Gebakken zalm | Wittewijnsaus | Seizoensgroenten*

**Duck breast | Confit duck leg | Truffle sauce** 22.5  
*Eendenborst | Gekonfijte eendenbout | Truffelsaus*

**Grilled entrecote | Beurre Café de Paris | Seasonal vegetables** 24.5  
*Gegrilde entrecote | Beurre Café de Paris | Seizoensgroenten*

**Duo Mini Burger:** 19.5

**Grilled beef burger | Rocket salad |  
Old Amsterdam cheese | Brioche bun**  
*Rundvleesburger | Rucola | Old Amsterdam  
kaas | Brioche*

**Grilled lamb burger | Rocket salad | Goat's cheese |  
Chimichurri sauce | Brioche bun**  
*Lamsburger | Rucola | Geitenkaas | Chimichurrisaus | Brioche*

**Flat Iron steak | Onion sauce | Seasonal vegetables** 21.5  
*Gestoofte runder sucadelappen | Zilveruitjessaus | Seizoensgroenten*

**Venison steak | Red wine sauce | Mashrooms** 26  
*Hertenbiefstuk | Rodewijnsaus | Paddenstoelen*

**Pan-fried risotto terrine | Seasonal vegetables** 18.5  
*Gebakken risotto terrine | Seizoensgroenten*

## SIDES

**Fries** 3.5  
*Friet*

**Mixed salad** 3.5  
*Gemengde salad*

## DESSERTS

<b>Crème brûlée   Vanilla ice cream</b> <i>Crème brûlée   Vanille-ijs</i>	<b>9.5</b>
<b>French Toast with Dutch speciality “sugarbread”   Cinnamon ice cream   salted caramel</b> <i>Wentelteefjes van suikerbrood   Kaneelijs   gezouten karamel</i>	<b>10</b>
<b>Tiramisú “al bicchiere”</b> <i>Tiramisú in a glas</i>	<b>9</b>
<b>Chocolate parfait   Chocolate mousse   Mango cream</b> <i>Chocolade parfait   Chocolade mousse   Crèmeux van mango</i>	<b>10</b>
<b>Cheese platter   3 types of cheese</b> <i>Kaasplankje   3 soorten kaas</i>	<b>13.5</b>

**If you have any allergies or intolerances, please speak to our staff before you order.**  
*Als U allergieën of intoleranties heeft, meldt dit alstublieft aan ons personeel voordat U besteld.*