

Onze voorgerechten

Heerlijk om combineren en te delen!

Broodplankje 7.5

Met tomaten tapenade, aioli en olijven

Bruschetta 7.5

Knoflookbroodjes (4st) met gemarineerde tomaat

Carpaccio ossenhaas 12.5

*Pittenmix, parmezaan, rucola, balsamico,
olijfolie, kappertjes en truffelmayo*

Pompoensoep 8.5

Ons eigen speciale recept, met crostini's

Camembert uit de oven 12.5

Met chiliolie, oregano en stokbrood (1/2 pers)

Gamba's piri piri 11.5

*Bruisend pannetje met knoflook garnalen
Geserveerd met crostini's*

Eiland van Ome Nick

< EETERIJ & PANNENKOEKENHUIS >



Hollandse wildstoof 27.5

Hert, ree en zwijn, donker bier, wintergroente met hete bliksem

Lakenvelder lever 24.5

Heerlijk gesmoord in spek en ui verse groenten en aardappelgarnituur

Zeeuwse mosselen 23.5

(Indien voorradig)

Mosselgroenten, witte wijn frites en 2 sausen

Noordzee slibtong 28.5

2 stuks in roomboter gebakken met verse groenten en aardappelgarnituur

Onze Zuid-Amerikaanse ossenhaas

Tournedos à la Loetje 24.5

Grootmoeders jus, sneetjes brood, groente en aardappelgarnituur

Ossenhaassaté 23

Kroepoek, stokbrood, atjar, aardappelsalade en frites

Château Briandschotel p.p. 29.5

v.a. 2 personen, 250 gr p.p.

Mooi opgemaakte schaal met ossenhaas met pepersaus en uitgebreid garnituur

Tortillawrap 21.5

Gevuld met falafel, muhammara, feta, rode biet, gegrilde courgette, hoemoes en salade

Geitenkaassalade 18.5

Gegrilde geitenkaas, appel, tomaatjes, gemengde salade en honingmosterddressing

Frites is bij te bestellen, 3,5 p.p.

Voor de kinderen

Bitterballen (3) frites, appelmoes 8.5

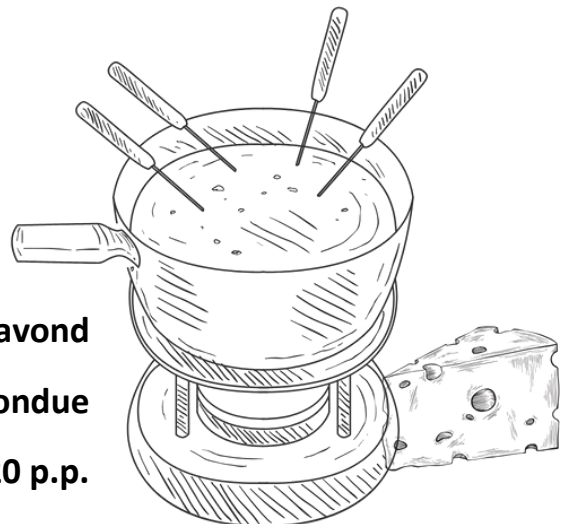
Kipnuggets (4) frites, appelmoes 8.5

Of natuurlijk een lekkere pannenkoek!

Iedere donderdagavond

Kaas, vlees en vis fondue

v.a. €20 p.p.



*Na 18.00u kan u per tafel kiezen uit ons pannenkoekenmenu of de à la carte dinerkaart. Combineren is alleen mogelijk op aanvraag.

Alle pannenkoeken worden geserveerd met een kuipje roomboter, stroop en poedersuiker

Naturel pannenkoek	9.5	Appel rozijnen	13.5	Ham champignons	13.5
Appel kaneel	11.5	Appel boerenjongens	15.5	Ham kaas	13.5
Banaan	11.5	Appel ananas	13.5	Spek ananas	13.5
Oude kaas	11.5	Appel spek	13.5	Spek champignons	13.5
Kaas	11.5	Kaas ananas	13.5	Spek ui	13.5
Spek	11.5	Kaas gember	13.5	Banaan ananas	13.5
Nutella	11.5	Kaas spek	13.5	Banaan rozijnen	13.5
Gember	11.5	Kaas ui	13.5	Banaan nutella	13.5

Oma's lieveling 17
Met boerenroomijs, warme kersen en slagroom

6 geiten in de gang 16
Geitenkaas, honing, walnoot en rucola

Het weiland achter het eiland 15
Boerenpannenkoek met spek, champignons, ui, tomaat, kaas en currysaus

Gravad laks 19.5
Gerookte zalmsnippers, honing mosterdsaus, dille, pittenmix, kappertjes en slamix

Op de Franse slag 15
Brie, spek, prei en pittenmix

Het Spaanse eiland 16
Chorizo, olijven, ui, paprika, knoflook, kaas en aioli

Sprongetje over de sloot 15
Oude kaas, prei, ui en tomaat

Carpaccio Sicilië 16
Pijnboompitten, parmezaan, rucola, balsamico, olijfolie, kappertjes en truffelmayo

Voor havermelk of glutenvrij wordt €1.5 extra gerekend.

Nagerechten

Dessert van de chef 10.5

Wisselend dessert van de chef, laat u verrassen

Appelstoof 10.5

Stoof van appel en rozijnen, afgeblust met calvados, roomijs, koekkrumels

Dronken sultan 10

Roomijs, advocaat en échte boerenjongens

Oma's toetje 8.5

Vanille roomijs met warme kersen

Strawberry cheesecake 7.5

Aardbeien coulis, ijs

Koffie specials 10.5

Iers met Jameson en bruine suiker

Spaans met Tia Maria

Frans met grand Marnier

Italiaans met Amaretto

D.O.M likeur met gember siroop