

Onze voorgerechten

Heerlijk om te combineren en te delen!

Broodplankje 7.5

Met tomaten tapenade, aioli & knoflookboter

Bruschetta 7.5

Knoflookbroodjes (4st) met gemarineerde tomaat en parmezaan

Carpaccio 12.5

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

Aspergesoep 7,5

Camembert uit de oven 12.5

Met chili olie, oregano en stokbrood (1-2 pers)

Gamba's piri piri 11.5

*Bruisend pannetje met knoflook garnalen
Geserveerd met stokbrood*

Eiland van Ome Nick

< EETERIJ & PANNENKOEKENHUIS >



Noordzeetong 250-300 gr 32.5

In roomboter gebakken met verse groenten en aardappelgarnituur.

Op verzoek fileren wij uw tong in de keuken

Lakenvelder lever 24.5

Van jong rund, heerlijk gesmoord in spek en ui met verse groenten en aardappelgarnituur

Onze Zuid-Amerikaanse ossenhaas

Tournedos 24.5

Geserveerd met kruidenboter, groenten en aardappelgarnituur

Ossenhaassaté 23

Kroepoek, stokbrood, atjar, aardappelsalade en frites

Château Briandschotel p.p. 25 v.a. 2 personen, 200 gr p.p.

Mooi opgemaakte schaal met ossenhaas met pepersaus en uitgebreid garnituur

Het is er de tijd voor! Triple A asperges uit ons eigen Limburg.

Asperges met ham & ei 23.5

Geserveerd met gesmolten boter, krieltjes en peterselie

Asperges met Noorse zalm 24.5

Geserveerd met hollandaisesaus en krieltjes

Tortillawrap  21.5
Gevuld met falafel, muhammara, feta, rode biet, gegrilde courgette, hoemoes en salade

Geitenkaassalade  18.5
Gegrilde geitenkaas, appel, cherrytomaatjes, gemengde salade en honingmosterddressing

Voor de kinderen

Bitterballen (3) frites, appelmoes 8.5

Kipnuggets (4) frites, appelmoes 8.5

Of natuurlijk een lekkere pannenkoek!

Bij te bestellen

Extra frites / groente / salade

Gebakken aardappelen

Gebakken champignons

Pepersaus

*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

Dame blanche 7,5

Roomijs met warme chocoladesaus

Dronken sultan 10

Roomijs, advocaat en échte boerenjongens

Oma's toetje 8.5

Roomijs met warme kersen

Strawberry cheesecake 7.5

Aardbeiencoulis, 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