

VOOR

STEAK TARTAAR 17½
AMBACHTELIJK GESNEDEN OSSENHAAS – TOAST – UI
KAPPERTJES – AUGURK – MOSTERDCRÈME – GEPOCHEELD EI

KROKANT BUIKSPEK 17
DUROC – OOSTERS GEMARINEERD
KRUIDENMAYONAISE – WASABI

LIEFDE UIT DE ZEE, VOOR TWEE [PER 2 PERS.] 31
SAMEN DELEN – PALING – GEMARINEERDE ZALM
KRABSALADE – GARNALENTOST
GARNALENBITTERBAL – KREEFTENSOEP

KROKANTE SUSHI ROLL [6 STUKS]
KROKANTE SUSHI ROLL* – KOMKOMMER – AVOCADO

KEUZE
* VEGETARISCH [V] 12½
* GEMARINEERDE ZALM 16½
* STEAK TARTAAR 18½

GEROOKTE VIS OP TOAST
GEROOKTE VIS NAAR KEUZE* – BRIOCHE TOAST
WASABI CRÈME – APPEL – SALAD PEA

KEUZE
* HUISGEROOKTE ZALM 15
* GEROOKTE PALING 19½

TOMATENSOEP [V] 8
POMODORI TOMATEN – BASILICUMOLIE

KREEFTENSOEP 10
RIVIERKREEFTENSTAARTJES – ZALM – ROOM

TOM KHA KAI THAISE SOEP 12
GAMBA – KIP – KOKOSROOM – LIMOEN
CITROENGRAS – CHILIPEPER

SINDS ‘93

PARADEPAARDJE 28
VARIATIE VAN VOORGERECHTEN – VLEES – VIS – SOEP

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 23
KLASSIEK – 90 GRAM – HOLLANDSE GARNALEN
SALADE – TOAST – COCKTAILSAUS

CHAMPIGNONS [V] 12½
GEFRITUURDE CHAMPIGNONS – BIERBESLAG
KRUIDENROOMSAUS

CARPACCIO 17½
RUNDERCARPACCIO – CASHEWNOTEN
OUDE HOLLANDSE KAAS – SALADE – TRUFFELCRÈME

EXTRA
+ DRIE GAMBA'S + 5
+ EENDENLEVERKRULLEN + 7

HOOFD

KABELJAUWFILET 25
FUNGI POLENTA FRIET – GEGRILDE AUBERGINE
GEGRILDE COURGETTE – CARIBISCHE TOMATEN SAUS
AUBERGINE CRÈME

SLIPTONGETJES 31
DRIE SLIPTONGETJES – GEBAKKEN – LIMOENBOTER

GAMBA’S 23
GEPELD – TAGLIATELLE – LIMOEN – GROENTE
LENTE-UI – GELE CURRY – BANANENBLAD

ZALMFILET 23
GEGRILD – BIMI GROENTEN – CHERRY-TROSTOMAAT
ZWARTE TAGLIATELLE – TOMATEN VINAIGRETTE
GROENE KRUIDENOLIE

SINDS ‘93

SATÉ 20
VARKENSHAAS – SMOEZER’S SATÉSAUS – OOSTERSE SALADE
AARDAPPEL WEDGES – CRÈME FRAÎCHE

SPARERIB 26
GEGRILD – VOL VLEES – CHILISAUS
KNOFLOOKSAUS – AARDAPPEL WEDGES

OSSENHAAS BURGER 24
BROODJE – ROMAINE SLA – KAAS – TOMATENRELISH
GESTOOFDE RODE UI – AUGURK – TOMAAT – VERSE FRIET

KAASFONDUE [V] 23½
ZWITSERSE SMELTKAAS – WITTE WIJN – BROOD
GROENTEN UIT DE HOUTSKOOLOVEN – CHAMPIGNONS

ZOETE AARDAPPEL GEITENKAAS [V] 19
GEVULDE ZOETE AARDAPPEL – GEITENKAAS – RODE UI
GEGRATINEERD – RODE SPITSKOOL – BALSAMICO SIROOP

VEGGIE BURGER [V] 19
BROODJE – ROMAINE SLA – KAAS – TOMATENRELISH
GESTOOFDE RODE UI – AUGURK – TOMAAT – VERSE FRIET

VEGA GEHAKTSPIESJES [V] 19
NOEDEL’S – COURGETTE – SUGARSNAPS – WORTEL
BABY MAIS – TOMATENKNOFLOOKSAUS

RIB-EYE 32½
250 GRAM

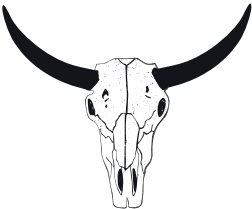
KALFSENTRECOTE 26
200 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 35
175 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 42½
220 GRAM

MALS RUNDVLEES VAN PREMIUM KWALITEIT, MET
ZORG GESELECTEERD EN PERFECT BEREID IN ONZE
HOUTSKOOLOVEN. DANKZIJ DE ZACHT GARING EN HET
NATUURLIJKE KARAKTER IS HET VLEES VOL VAN SMAAK EN
LICHT VAN KLEUR.

ONZE RUNDVLEESGERECHTEN WORDEN STANDAARD MEDIUM
GESERVEERD VOOR DE BESTE SMAAKBELEVING.



PORTERHOUSE STEAK 54½
1,2 KG – ENTRECOTE – OSSENHAAS
[VOOR 2 PERSONEN – PRIJS P.P.]



CÔTE DE BOEUF [INDIEN VOORRADIG] 54½
1,2 KG – ENTRECOTE
[VOOR 2 PERSONEN – PRIJS P.P.]

CHATEAUBRIAND [NEW] 52½
525 GR – OSSENHAAS – GETRANCHEERD
[VOOR 2 PERSONEN – PRIJS P.P.]

EXTRA

+ ROMIGE PEPERSAUS 2
+ FRANSE BEARNAISE 2
+ CHAMPIGNONROOMSAUS 2
+ SMOEZER’S KRUIDENBOTER 1
+ CHAMPIGNONS, UI EN SPEK 2
+ DRIE GAMBA’S 5
+ GEBAKKEN EENDENLEVER (50 GRAM) 16

BIJGERECHTEN

ALLE BIJGERECHTEN ZIJN VOOR ± 2 PERS.

+ VERSE FRIET 5
+ PEPEFRIET 6
+ GEBAKKEN AARDAPPELEN 5
+ FRISSE GEMENGDE SALADE 5
+ SEIZOENSGROENTEN 5

SPECIALS VAN DE CHEF

GESCHIKT ALS VOORGERECHT OF OM MEE TE BEGINNEN

BEEF NIGIRI SUSHI 26½
5 STUKS – GEFLAMBEERDE OSSENHAAS
EENDENLEVER – OOSTERSE UNAGI SAUS

SPAANSE GAMBA’S
UIT DE HOUTSKOOLOVEN – GEPELD 7 STUKS 14
KNOFLOOK – TOMAAT – SPAANSE PEPER 12 STUKS 21
SMOEZERBROOD

GEBAKKEN OESTERS 17¾
3 OESTERS – NO. 1 – SPINAZIE – FRANSE BEARNAISE

SEIZOEN

VOOR

WIJNTIP: CAILLOU SAUVIGNON BLANC 5½ 25

CRISPY FISH TACO 14½
GEMARINEERDE ZALM – TONIJN – APPEL – LIMOEN
WAKAME SALADE – WASABI – MANGODIP

HOOFD

WIJNTIP: MAR DE FRADES ALBARIÑO 49

ZEETONG 52½
TWEE ZEETONGEN – 200 TOT 300 GRAM PER STUK
GEBAKKEN – LIMOENBOTER

WIJNTIP: HERITAGE CABERNET SAUVIGNON 5½ 25

OSSENHAAS SPIES [NEW] 31½
TWEE OSSENHAAS SPIESJES – ZOETE AARDAPPEL CRÈME
GROENE ASPERGES – TERIYAKI SAUS – 180 GRAM

VLOEIBARE WIJSHEID

BIER
FOURCHETTE 6½
7,5% – BLOND/TRIPPEL – FRIS – ZACHT BITTER

COCKTAIL
PALOMA 0.0 7
GRAPEFRUIT – LIMOENSAP

PORNSTAR SPRITZ 8½
PORNSTAR MARTINI – BRUISWATER – PROSECCO

WIJN
KENDALL JACKSON ESTATE CAMELOT 69
CHARDONNAY – USA, CALIFORNIË – BOTERIGE VOLLE WIJN