

VOOR

STEAK TARTAAR 17
AMBACHTELIJK GESNEDEN OSSENHAAS – TOAST – UI
KAPPERTJES – AUGURK – MOSTERDCRÈME – GEPOCHEERD 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] 17
KROKANTE SUSHI ROLL* – KOMKOMMER – AVOCADO

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

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

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

KEUZE
* HUISGEROOKTE ZALM 15
* GEROOKTE PALING 19

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 27
ÉTAGÈRE – VARIATIE VAN VOORGERECHTEN
VLEES – VIS – SOEP

CHAMPIGNONS [V] 12½
GEFRITUURDE CHAMPIGNONS – BIERBESLAG
KRUIDENROOMSAUS

CARPACCIO 17
RUNDERCARPACCIO – CASHENNOTEN
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 23
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

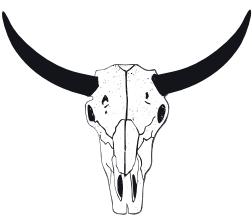
VEGA GEHAKTSPIESJES [V] 19
NOEDELN – COURGETTE – SUGARSNAPS – WORTEL
BABY MAIS – TOMATENKNOFLOOKSAUS

RIB-EYE 32½
250 GRAM

KALFSENTRECOTE 26
200 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 32½
175 GRAM

OSSENHAAS BIEFSTUK 38½
220 GRAM



VOOR ONZE RUNDVLEESGERECHTEN GEBRUIKEN WIJ
PREMIUM KWALITEITSVLEES AFKOMSTIG UIT HOLLANDSE
WEIDEN. DOOR DE UITGEBALANCEERDE VOEDING VAN
DE RUNDEREN IS DIT VLEES LICHT ROZE VAN KLEUR.

DIT ZEER MALSE VLEES WORDT DOOR ONZE
CHEF-KOK IN DE HOUTSKOOLOVEN BEREID.
VOOR DE PERFECTE SMAAKBELEVING WORDEN AL
ONZE RUNDVLEESGERECHTEN MEDIUM GESERVEERD.

PORTERHOUSE STEAK 1,2 KG 49½
[VOOR 2 PERSONEN – PRIJS P.P.]



EXTRA

+ ROMIGE PEPERSAUS 2
+ FRANSE BEARNAISE 2
+ CHAMPIGNONROOMSAUS 2
+ SMOEZER’S KRUIDENBOTER 1
+ CHAMPIGNONS, UI EN SPEK 2

BIJGERECHTEN

ALLE BIJGERECHTEN ZIJN VOOR ± 2 PERS.

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

TIP 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

SEIZOEN

VOOR 16¾ 33
WIJNTIP: HERITAGE CABERNET SAUVIGNON

HERTENCARPACCIO NEW 16½
DUNGESNEDEN – BEUKENZWAMMETJES – CRESS
PIJNBOOMPITTEN – TRUFFEL MAYO – BALSAMCIO GLAZE

HOOFD 15½ 25
WIJNTIP: CALUSARI MERLOT

PARELHOENFILET NEW 24½
GEMARINEERDE GELE BIET – AARDAPPELFONDANT
POMPOEN PUREE – RODE PORT SAUS – SPRUITEN

SPECIAL

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

HOOFD
CÔTE DE BOEUF 1,2 KG 49½
[VOOR 2 PERSONEN – PRIJS P.P.]

ZEETONG 49½
2 ZEETONGEN – 200 TOT 300 GRAM
GEBAKKEN – LIMOENBOTER