

# Starters

## Broodplankje - €8,50

Met boerenbrood, stokbrood, kruidenboter en aioli.

## Klassieke Kippensoep - €9,50

Vers getrokken kippensoep, rijkelijk gevuld met kip, vermicelli en prei.

## Uien soep - €8,50

Ouderwets lekker! Gegratineerd met stokbrood en gruyère.

## Vitello Tonato - €15,00

Rosé gebraden kalfsmuis met tonijn-mayonaise en kappertjes.

## Gamba's - €14,50

Sissend pannetje gamba's met knoflook, rode peper en paprika.

## Licht gerookt buikspek - €15,50

Met een lak van honing, gember en gefrituurde zuurkool.

## Salade Zalm - €14,50

Huis gemarineerde zalm met soja-dressing en venkel.

## Buratta - €13,50

Romige buffelkaas met geroosterde cherrytomaat en pesto.

# Hoofdgerechten

Gegrilde Kalfsentrècote - €29,00

Met ansjovis-boter en zongedroogde tomaat.

Spies van malse diamanthaas - €32,50

Van de gril, met pepersaus.

Kippenlevers - €22,50

Gebakken kippenlevers met ui en spek.

Varkensribstuk - €26,50

Krokant gebakken varkensribstuk met ratatouille, vergeten groenten en limoen.

Pasta - €24,50

Romige tagliatelle met groente en Parmezaan.

*Voor de liefhebber kan deze pasta ook met gamba's bereid worden!*  
(+ €5,00)

Scholfilet - €23,50

In roomboter gebakken scholfilet, met limoen en remoulade saus.

Zeebaars - €25,50

Zeebaarsfilet uit de Noordzee, geserveerd met ratatouille en tagliatelle.

Groente lasagne- €23,50

Lasagne van courgette, tomaat, spinazie, gorgonzola en mozzarella.

Kip van Beppe - €23,00

Halve Kip van het spit met ui, spek, champignons, gebakken aardappeltjes, worteltjes en dopwertjes.

# Desserts

Tiramisu - €10,50

Van mascarpone, lange vingers en Liquor 43.

Crème Catalana - €9,50

Variant van crème brulee met sinaasappel en kaneel.

Dame Blanche - €8,50

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Sorbet Bij Hen - €9,50

Vers fruit, vanille-ijs en slagroom.