

## BIJ DE BORREL

MANDJE BROOD (V) 6  
MEERGRANEN & OLIJVEN PEPERONI BROOD | COWBOY KRUIDENBOTER | TAPENADE | NUTELLA BROOD SAUS  
*BROTKORB (V)*  
MEHRKORN- & OLIVEN-PEPERONI-BROT | COWBOY-KRÄUTERBUTTER | TAPENADE NUTELLA-BROTSOSSE

GEFRITUURDE GAMBA'S 9.5  
6 GEFRITUURDE GAMBA'S | CHILIMAYONAISE  
*FRITTIERTE GARNELEN*  
6 FRITTIERTE GARNELEN | CHILI-MAYONNAISE

HALVE METER CARPACCIO 17  
CARPACCIO | PARMEZAANSE KAAS | PIJNBOOMPITTEN | TRUFFELMAYO | RUCOLA | ZONGEDROOGDE TOMATEN  
*HALBER METER CARPACCIO*  
CARPACCIO | PARMESANKÄSE | PINIENKERNE | TRÜFFEL-MAYO | RUCOLA | SONNENGETROCKNETE TOMATEN

NACHO'S (V) 10.5  
NACHO'S | CHEDDAR | TOMATEN SALSА | GUACAMOLE | CRÈME FRAÎCHE  
*NACHOS (V)*  
NACHOS | CHEDDAR | TOMATENSALSA | GUACAMOLE | SAUERRAHM

NACHO'S HÖLTERHOF (2PERS.) 14  
NACHO'S | CHEDDAR | TOMATEN SALSА | PULLED PORC | CRÈME FRAÎCHE  
*NACHO'S HÖLTERHOF (2PERS.)*  
NACHOS | CHEDDAR | TOMATENSALSA | PULLED PORC | SAUERRAHM

TWENTSE BITTERBALLEN 8.5  
10 TWENTSE BITTERBALLEN | MOSTERD | TUKKERSAUS  
*TWENTSE BITTERBALLEN 8.5*  
10 TWENTSE BITTERBALLEN | SENF | TUKKER-SOSSE

TWENTSE VEGA BITTERBALLEN (V) 8.5  
10 TWENTSE VEGETARISCHE BITTERBALLEN | MOSTERD | TUKKERSAUS  
*TWENTSE VEGA BITTERBALLEN (V)*  
10 TWENTSE VEGETARISCHE BITTERBALLEN | SENF | TUKKER-SOSSE

SAMOSA'S (V) 8  
12 VEGETARISCHE SAMOSA'S | CHILISAUS  
*SAMOSAS (V)*  
12 VEGETARISCHE SAMOSAS | CHILISAUCE

KAASPLANK (V) 11  
5 SOORTEN KAAS | VIJGENBROOD | RODE PORT | BRIOCHE  
*KÄSEPLATTE (V)*  
5 KÄSESORTEN | FEIGENBROT | ROTER PORTWEIN | BRIOCHE

## SMOOTHIES

FRAMBOZEN | MANGO 4.75  
*HIMBEER | MANGO*  
MANGO | AARDBEI 4.75  
*MANGO | ERDBEERE*  
ANANAS | MANGO 4.75  
*ANANAS | MANGO*  
BOSBESSEN 4.75  
*HEIDELBEEREN*  
AARDBEI | BANAAN 4.75  
*ERDBEERE | BANANE*  
GREEN VEGGIE 4.75  
SPINAZIE | BROCCOLI | PASTINAAK | APPEL  
*GREEN VEGGIE*  
SPINAT | BROKKOLI | PASTINAKEN | APFEL

## FRUIT & ZUIVEL

MELK 2.5  
*MILCH*  
KARNEMELK 2.5  
*BUTTERMILCH*  
YOGHURT JUS D'ORANGE 4.35  
*YOGHURT ORANGENSAFT*  
YOGHURT CRUESLI 4.6  
*YOGHURT CRUESLI*  
IJSKOFFIE DIVERSE SMAKEN 4.75  
*EISKAFFEE VERSCHIEDENE GESCHMACKE*  
CHIA ROOD FRUIT 9.5  
HANGOP | RODE VRUCHTEN COULIS | CHIA ZADEN | ROOD FRUIT  
*CHIA ROTE FRUCHTE*  
QUARK | COULIS AUS ROTEN FRÜCHTEN | CHIA-SAMEN | ROTE FRUCHTE  
CHIA HÖLTERHOF 9.5  
HANGOP | SINAASAPPELSAP | CHIA ZADEN | GEZOUTEN NOTEN MELANGE  
*CHIA HÖLTERHOF*  
QUARK | ORANGENSAFT | CHIA-SAMEN | GESALZENE NUSSMISCHUNG

## BIJ DE KOFFIE

APPELGEBAK 5.5  
APPELGEBAK | KARAMELSAUS | WITTE CHOCOLADE CRUNCH | VANILLE ROOMIJS | SLAGROOM  
*APPELKUCHEN*  
APPELKUCHEN | KARAMELLSAUCE | CRUNCH MIT WEISSER SCHOKOLADE | VANILLEIS | SCHLAGSAHNE  
LOTUS CHEESECAKE 7.5  
LOTUS CHEESECAKE | WITTE CHOCOLADE MOUSSE | CHOCOLADE CRUMBLE | ROOD FRUIT  
*LOTUS-KÄSEKUCHEN*  
LOTUS-KÄSEKUCHEN | WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE | SCHOKO-CRUMBLE | ROTE FRÜCHTE  
FRANSE CHOCOLADETAART 7  
FRANSE CHOCOLADETAART | LOTUS CRUMBLE BODEM | HANGOP CRÈME | CHOCOLADE CRUMBLE  
*FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN*  
FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN | LOTUS CRUMBLE BODEM | QUARKCREME | SCHOKO-CRUMBLE

## KOFFIE & THEE

KOFFIE 2.6  
THEE (DIVERSE SMAKEN) 2.7  
VERSE MUNTTHEE 3.75  
VERSE GEMBERTHEE 3.75  
CHAI LATTE 4  
ESPRESSO 2.6  
DUBBELE ESPRESSO 4  
CAPPUCCINO 2.8  
CAPPUCCINO SOJAMELK 3  
LATTE MACCHIATO 3.9  
LATTE MACCHIATO SOJAMELK 3.95  
KOFFIE VERKEERD 2.7  
DECAFE 2.6  
IRISH KOFFIE 8  
SPANISH KOFFIE 8  
ITALIAN KOFFIE 8  
WARME CHOCOLADEMELK + MET SLAGROOM 3  
3.5

## WATER

PLAT WATER 25CL 2.35  
PLAT WATER 75CL 4.75  
BRUISEND WATER 25CL 2.35  
BRUISEND WATER 75CL 4.75

## FRISDRANKEN

COCA COLA 2.8  
COCA COLA ZERO 2.8  
COCA COLA LIGHT 2.8  
FANTA 2.8  
CASSIS 2.8  
SPRITE 2.8  
BITTERLEMON 2.8  
TONIC 2.8  
RIVELLA 3.25  
ICE TEA SPARKLING 3.5  
ICE TEA GREEN 3.5  
APPELSAP 3  
VERSE JUS D'ORANGE 4.5  
TOMATENSAP 3.5

## BIEREN

BRAND BIER 0,25CL 2.6  
BRAND BIER 0,50CL 6  
BRAND WEITZEN 4.25  
BRAND WEITZEN 0.0 4.25  
BRAND IPA 4.25  
AMSTEL RADLER 0.0 3.5  
AMSTEL RADLER 2.0 3.5  
WARSTEINER FLES 4  
ALCOHOLVRIJ BIER 4  
AFFLIGEM BLOND 4.75  
AFFLIGEM TRIPEL 4.95  
AFFLIGEM DUBBEL 4.75  
ERDINGER WEISS 0,5L 6.5  
ERDINGER WEISS 0.0 0,5L 5.5  
PALM 4  
BOKBIER 4  
LIEFMANS 4.25  
ROSÉ BIER 4

## GEDISTILLEERD

DUJARDIN VIEUX 3.55  
JONGE JENEVER 3.55  
OUDE JENEVER 3.15  
BEERENBURGER 3.3  
JAGERMEISTER 3.3  
BACARDI 3.9  
VODKA 3.9

## APERITIEVEN

GORDON'S GIN 3.9  
GIN HENDRIKS 4.8  
GIN BOMBAY 4.8  
GIN CRAFTERS 7.8  
LIMONCELLO 4.4  
PERNOD 3.9  
RICARD 3.9  
CAMPARI 3.9  
MARINI BIANCO 3.35  
PORT RUBY 3.35  
PORT WIT 3.35  
SHERRY MEDIUM 3.35  
SHERRY DRY 3.35

## LIKEUREN

AMARETTO 4.25  
TIA MARIA 4.25  
BAILEYS IRISH CREAM 4.25  
COINTREAU 4.4  
LIQUOR 43 4.25  
DOM BENEDICTINE 4.25  
FRANGELICO 4.25  
DRAMBUÏE 4.65  
SOUTHERN COMFORT 4.25  
MALIBU 4.25  
SAFARI 4.25  
GRAND MARNIER 4.25  
COEBERGH BESSEN 2.8

## WIJNEN

	FLES	GLAS
CHARDONNAY	24.5	4.25
PINOT GRIGIO	26.5	4.75
ZOETE WITTE WIJN	21.5	4.25
ROSE		4.25
PORTUGESE ROSE	24.5	4.25
ZOETE ROSE		4.25
RODE MARIANA	24.5	4.25
NEGROMARA	24.5	4.24
PROSECCO GLAS	25.6	4.6
APEROL		6
LIMONCELLO SPRITZ		6
HUGO XL		4.5

## WHISKEY & COGNAC

JOHNNY WALKER RED 4.85  
JOHNNY WALKER BLACK 4.85  
FAMOUS GROUSE 4.25  
JACK DANIELS 4.35  
DIMPLE 5.1  
CHIVAS REGAL 4.85  
FOUR ROSES 4.85  
JAMESON 4.10  
REMY MARTIN VSOP 4.85



bistro  
hólterhof



MENUKAART

SPEISEKARTE



LUNCHBROODJES					
TOT 17.00 UUR					

<b>BROODJE CAMEMBERT &amp; STEAK</b>	<b>15.5</b>
GESMOLTEN CAMEMBERT   GETRANCHEERDE KOGELBIEFSTUK   PINK PEPPERCORNS   CRANBERRY CHILISAUS	
<i>CAMEMBERT SANDWICH &amp; STEAK</i>	
<i>GESCHMOLZENER CAMEMBERT   GESCHNITTENES STEAK   ROSA PFEFFERKÖRNER   CRANBERRY-CHILISAUCE</i>	

<b>BROODJE PULLED PORC</b>	<b>9.5</b>
VARKENSNEK   GROENE KRUIDEN KNOFLOOKSAUS   ZOETZURE RODE UI   SRIRACHA MAYONAISE	
<i>PULLED PORC SANDWICH</i>	
<i>SCHWEINEHALS   GRÜNE KRÄUTER-KNOBLAUCHSOSSE   SÜSSSAURE RÖTE ZWIEBEL   SRIRACHA-MAYONNAISE</i>	

<b>BROODJE D'ITALIE (V)</b>	<b>9.5</b>
BUFFEL MOZZARELLA   PESTO   ZONGEDROOGDE TOMATEN   L'AMUSES   PIJNBOOMPITTEN   RUCOLA	
<i>SANDWICH D'ITALIE (V)</i>	
<i>BÜFFELMOZZARELLA   PESTO   SONNENGETROCKNETE TOMATEN   L'AMUSES   PINIENKERNE   RUCOLA</i>	

<b>BROODJE GEROOKTE ZALMFILET</b>	<b>13</b>
GEROOKTE ZALMFILET   KRUIDEN ROOMKAAS   KOMKOMMER   RODE UI	
<i>SANDWICH MIT GERÄUCHERTEM LACHSFILET</i>	
<i>GERÄUCHERTES LACHSFILET   KRÄUTER FRISCHKÄSE   GURKE   RÖTE ZWIEBEL</i>	

<b>BROODJE CARPACCIO HÖLTERHOF</b>	<b>12</b>
RUNDERMUIS CARPACCIO   PIJNBOOMPITTEN   TRUFFELMAYO   PARMEZAANSE KAAS	
<i>SANDWICH CARPACCIO HÖLTERHOF</i>	
<i>RINDERMAUS-CARPACCIO   PINIENKERNE   TRÜFFEL-MAYO   PARMESANKÄSE</i>	

## UITSMIJTERS

TOT 17.00 UUR					
<b>HAM OF KAAS</b>	<b>10</b>				
DESEMBROOD   3 EIEREN   HAM OF KAAS					
<i>SCHINKEN ODER KÄSE</i>					
<i>SAUERTEIGBROT   3 EIER   SCHINKEN ODER KÄSE</i>					

<b>HAM EN KAAS</b>	<b>10</b>
DESEMBROOD   3 EIEREN   HAM   KAAS	
<i>SCHINKEN UND KÄSE</i>	
<i>SAUERTEIGBROT   3 EIER   SCHINKEN   KÄSE</i>	

<b>HAM, KAAS EN SPEK</b>	<b>11.5</b>
DESEMBROOD   3 EIEREN   HAM   KAAS   SPEK	
<i>SCHINKEN, KÄSE UND SPECK</i>	
<i>SAUERTEIGBROT   3 EIER   SCHINKEN   KÄSE   SPECK</i>	

<b>CARPACCIO</b>	<b>15</b>
DESEMBROOD   3 EIEREN   CARPACCIO   TRUFFELMAYO	
<i>CARPACCIO</i>	
<i>SAUERTEIGBROT   3 EIER   CARPACCIO   TRÜFFEL-MAYO</i>	

<b>BROODJE TONIJN</b>	<b>11</b>
HUISGEMAAKTE TONIJSALADE   PICCALILLY MAYONAISE   GEKOOKT EI	
<i>THUNFISCH-SANDWICH</i>	
<i>HAUSGEMACHTER THUNFISCHSALAT   PICCALILLI MAYONNAISE   GEKOCHTES EI</i>	

<b>BROODJE KROKET</b>	<b>8</b>
2 PLAK BROOD   2 HOLTkamp KROKETTEN   HONINGMOSTERD MAYONAISE	
<i>KROKETTEN-SANDWICH</i>	
<i>2 SCHEIBEN BROT   2 HOLTkamp KROKETTEN   HONIG-SENF-MAYONNAISE</i>	

<b>BROODJE WARM VLEES</b>	<b>9.5</b>
PROCUREUR   SATÉSAUS   GEBAKKEN UITJES   SRIRACHA MAYONAISE	
<i>SANDWICH MIT WARMEM FLEISCH</i>	
<i>SCHWEINENACKEN   SATAY-SOSSE   RÖSTZWIEBELN   SRIRACHA-MAYONNAISE</i>	

<b>BROODJE FETA (VEGANISTISCH)</b>	<b>9.5</b>
OPGEKLOPTE FETA KAAS   CITRUS   SPINAZIE   ZONGEDROOGDE TOMATEN   ASPERGES   RUCOLA   GEROOSTERDE NOTENMELANGE	
<i>FETA-SANDWICH (VEGAN)</i>	
<i>GESCHLAGENER FETA-KÄSE   ZITRUSFRÜCHTE   SPINAT   SONNENGETROCKNETE TOMATEN   SPARGEL   RUCOLA   GERÖSTETE NUSSMISCHUNG</i>	

<b>BROODJE GEFRITUURDE CAMEMBERT (V)</b>	<b>13</b>
GEFRITUURDE CAMEMBERT   MESCLUN   VIJGEN COMPOTE   WARME BRAMEN   HONIG	
<i>FRITTIERTES CAMEMBERT-SANDWICH (V)</i>	
<i>FRITTIERTER CAMEMBERT   MESCLUN   FEIGENKOPOTT   WARME BROMBEEREN   HONIG</i>	

## FLAMMKUCHEN

<b>FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM</b>	<b>11</b>
CRÈME FRAÎCHE   PARMEZAAN   RODE UI   GEROOKTE ZALMSNIPPERS  LENTE UI	
<i>FLAMMKUCHEN RÄUCHERLACHS</i>	
<i>SAUERRAHM   PARMESAN   RÖTE ZWIEBEL   GERÄUCHERTE LACHSCHIPS   FRÜHLINGSZWIEBEL</i>	

<b>FLAMMKUCHEN GORGONZOLA (V)</b>	<b>11</b>
CRÈME FRAÎCHE   GORGONZOLA   PEER   WALNoot   RUCOLA	
<i>FLAMMKUCHEN GORGONZOLA (V)</i>	
<i>SAUERRAHM   GORGONZOLA   BIRNE   WALNUSS   RUCOLA</i>	

<b>FLAMMKUCHEN SPEK</b>	<b>11</b>
CRÈME FRAÎCHE   PARMEZAAN   KATENSPEK   RODE UI   RUCOLA	
<i>FLAMMKUCHEN SPECK</i>	
<i>SAUERRAHM   PARMESAN   SPECK   RÖTE ZWIEBEL   RUCOLA</i>	

## SALADES

<b>SALADE TONIJN</b>	<b>16</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   TONIJSALADE   PICCALILLY MAYONAISE   GEKOOKT EI	

<i>SALAT THUNFISCH</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   THUNFISCHSALAT   PICCALILLI MAYONNAISE   GEKOCHTES EI</i>	

<b>SALADE TONIJN &amp; GEROOKTE ZALM</b>	<b>20.5</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   TONIJSALADE   GEROOKTE ZALMFILET   PICCALILLY MAYONAISE   GEKOOKT EI	

<i>SALAT THUNFISCH &amp; RÄUCHERLACHS</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   THUNFISCHSALAT   GERÄUCHERTES LACHSFILET   PICCALILLI MAYONNAISE   GEKOCHTES EI</i>	

<b>SALADE GEGRATINEERDE CAMEMBERT (V)</b>	<b>16</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   CAMEMBERT   BRAMEN   CHILI HONIG	
<i>GRATINIERTER SALAT CAMEMBERT (V)</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   CAMEMBERT   BROMBEEREN   CHILI-HONIG</i>	

<b>SALADE GEROOKTE ZALMFILET</b>	<b>17</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   GEROOKTE ZALMFILET   PICCALILLY MAYONAISE   GEKOOKT EI   UI CRUMBLE	

<i>SALAT GERÄUCHERTES LACHSFILET</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   GERÄUCHERTES LACHSFILET   PICCALILLI MAYONNAISE   GEKOCHTES EI   ZWIEBEL-STREUSEL</i>	

<b>SALADE KOGELBIEFSTUK</b>	<b>19.5</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   GEBAKKEN CHAMPIGNONS EN UI   GETRANCHEERDE KOGELBIEFSTUK   TRUFFELMAYO	

<i>SALAT STEAK</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   GEBRATENE CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN   GESCHNITTENES STEAK   TRÜFFEL-MAYO</i>	

<b>SALADE GEITENKAAS (V)</b>	<b>14.5</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   RATATOUILLE   GEGRATINEERDE GEITENKAAS   HONIG   WALNOTEN	
<i>ZIEGENKÄSESALAT (V)</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   RATATOUILLE   ZIEGENKÄSE GRATINIERT   HONIG   WALNÜSSE</i>	

<b>SALADE AVOCADO (VEGANISTISCH)</b>	<b>14.5</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   AVOCADO   ASPERGES   GEROOSTERDE NOTEN MELANGE	

<i>AVOCADOSALAT (VEGAN)</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   AVOCADO   SPARGEL   GERÖSTETE NUSSMISCHUNG</i>	

<b>SALADE BLACK TIGER GAMBA</b>	<b>18.5</b>
MESCLUN   RAUWKOST GARNITUUR   DRESSING   BLACK TIGER GAMBA'S   PICCALILLY MAYONAISE   SRIRACHA MAYONAISE	

<i>SALAT BLACK TIGER GARNELEN</i>	
<i>MESCLUN   KRAUTSALAT-GEMÜSEGARNITUR   SALATSOSSE   BLACK TIGER GARNELEN   PICCALILLI MAYONNAISE   SRIRACHA-MAYONNAISE</i>	

## VOORGERECHTEN

<b>MANDJE BROOD (V)</b>	<b>6</b>
MEERGRANEN & OLIJVEN PEPERONI BROOD   COWBOY KRUIDENBOTER   TAPENADE   NUTELLA BROOD SAUS	
<i>BROTORB (V)</i>	
<i>MEHRKORN- &amp; OLIVEN-PEPERONI-BROT   COWBOY-KRÄUTERBUTTER   TAPENADE NUTELLA-BROTSSOSSE</i>	

<b>CARPACCIO HÖLTERHOF</b>	<b>12</b>
CARPACCIO   PARMEZAANSE KAAS   PIJNBOOMPITTEN   TRUFFELMAYO   RUCOLA	
<i>CARPACCIO HÖLTERHOF</i>	
<i>CARPACCIO   PARMESANKÄSE   PINIENKERNE   TRÜFFEL-MAYO   RUCOLA</i>	

<b>GEGRATINEERDE FRANSE UIENSOEP</b>	<b>7</b>
GEKARAMELISEERDE UIEN   CROUTON   GRUYÈRE	
<i>GRATINIERTE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</i>	
<i>KARAMELLISIERTE ZWIEBELN   CROÛTONS   GRUYÈRE</i>	

<b>MOSTERDSOEP</b>	<b>7</b>
VERS AFGEBAKKEN BOL   ROMIGE MOSTERDSOEP   SPEKJES   RODE UI	
<i>SENFSUPPE</i>	
<i>FRISCH GEBACKENES BROT   CREMIGE SENFSUPPE   SPECK   RÖTE ZWIEBEL</i>	

<b>COQUILLES &amp; KNOL</b>	<b>13</b>
3 GEBAKKEN COQUILLES   KNOLSELDERIJPUREE   BASILICUM OLIË   AVOCADO MOUSSE   ZEEKRAAL	
<i>JAKOBSMUSCHELN UND KNOLLEN</i>	
<i>3 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN   SELLERIEPÛREE   BASILIKUMÛL   AVOCADOMOUSSE   QUELLER</i>	

<b>GEGRATINEERDE CAMEMBERT (V)</b>	<b>11</b>
TOAST   CAMEMBERT   BRAMEN   HONIG   WALNOTEN   RUCOLA	
<i>CAMEMBERT GRATINIERT (V)</i>	
<i>TOAST   CAMEMBERT   BROMBEEREN   HONIG   WALNÜSSE   RUCOLA</i>	

<b>HEILBOT &amp; AVOCADO</b>	<b>11</b>
GEBAKKEN HEILBOT   SPINAZIE CRÈME   AVOCADO MOUSSE   ZOETZURE PAARSE BLOEMKOOL	
<i>HEILBUTT UND AVOCADO</i>	
<i>GEBACKENER HEILBUTT   SPINATCREME   AVOCADOMOUSSE   SÜSSSAURER LILA BLUMENKOHL</i>	

## HOOFDGERECHTEN

<b>ZEEDAARS &amp; AARDAPPEL</b>	<b>19.5</b>
KROKANT GEBAKKEN ZEEBAARS   AARDAPPEL PARMEZAAN KOEK   ASPERGES   DILLE WITTE WIJN SAUS	
<i>WOLFSBARSCH &amp; KARTOFFEL</i>	
<i>KNUSPRIG GEBRATENER WOLFSBARSCH   KARTOFFEL-PARMESAN-KUCHEN   SPARGEL   DILL-WEISSWEINSAUCE</i>	

<b>GEBAKKEN ZALMFILET</b>	<b>23</b>
GEBAKKEN ZALMFILET   KETJAP KARAMEL LAK   ZOETE AARDAPPEL MOUSSELIN   JONGE VELDERWTJES   RADIJS	
<i>GEBRATENES LACHSFILET</i>	
<i>GEBRATENES LACHSFILET   SOJASOSSE KARAMELL LACK   SÜSSKARTOFFEL-MUSSELIN   JUNGE ERBSEN   RADIESCHEN</i>	

<b>GARNALENSPIES</b>	<b>22</b>
2 BLACK TIGER GAMBA SPIESEN   VENKEL   RODE UI   MOUSSELIN VAN KNOLSELDERIJ   BLADPETERSELIE	
<i>GARNELENSPIESSE</i>	
<i>2 BLACK TIGER GARNELEN SPIESSE   FENCHEL   RÖTE ZWIEBEL   KNOLLENSELLERIE-MUSSELIN   BLATTPETERSILIE</i>	

<b>CHEF'S RIBS</b>	<b>20.5</b>
LANGZAAM GEGAARDE SPARERIBS   KETJAP KARAMEL LAK   GEROOSTERDE UI CRUMBLE	
<i>CHEF'S RIBS</i>	
<i>LANGSAM GEGARTE SPARERIBS   SOJASAUCE KARAMELL LACK   ZWIEBEL CRUMBLE</i>	

<b>LADY STEAK</b>	<b>21</b>
180 GRAM KOGELBIEFSTUK   GEROOKTE KNOFLOOK JUS DE VEAU   KNOLSELDERIJ   UIEN CRUMBLE	
<i>LADY STEAK</i>	
<i>180 GRAMM STEAK   GERÄUCHERTER KNOBLAUCH JUS DE VEAU   KNOLLENSELLERIE   ZWIEBEL CRUMBLE</i>	

## NAGERECHTEN

VANAF 16.00 UUR					
<b>KAASPLANK (V)</b>	<b>11</b>				
5 SOORTEN KAAS   VIJGENBROOD   RODE PORT   BRIOCHE					
<i>KÄSEPLATTE (V)</i>					
<i>5 KÄSESORTEN   FEIGENBROT   ROTER PORTWEIN   BRIOCHE</i>					
<b>TIRAMISU</b>	<b>7.5</b>				
TIRAMISU   SINAASAPPEL   COINTREAU   ROOD FRUIT   CACAO					
<i>TIRAMISU</i>					
<i>TIRAMISU   ORANGE   COINTREAU   RÖTE FRÜCHTE   KAKAO</i>					

<b>APPELGEBAK</b>	<b>5.5</b>
APPELGEBAK   KARAMELSAUS   WITTE CHOCOLADE CRUNCH   VANILLE ROOMIJS   SLAGROOM	
<i>APFELKUCHEN</i>	
<i>APFELKUCHEN   KARAMELLSAUCE   CRUNCH MIT WEISSER SCHOKOLADE   VANILLEIJS   SCHLAGSAHNE</i>	

<b>KOGELBIEFSTUK</b>	<b>28</b>
300 GRAM KOGELBIEFSTUK   GEROOKTE KNOFLOOK JUS DE VEAU   KNOLSELDERIJ   UIEN CRUMBLE	
<i>STEAK</i>	
<i>300 GRAMM STEAK   JUS DE VEAU MIT GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH   KNOLLENSELLERIE   ZWIEBEL CRUMBLE</i>	

<b>PASTA VEGANISTISCH (VEGAN)</b>	<b>17</b>
PLANTAARDIGE KOOKROOM   SPINAZIE   ZOETZURE PAARSE BLOEMKOOL   ASPERGE  PASTA   ZONGEDROOGDE TOMAAT	
<i>PASTA VEGAN (VEGAN)</i>	
<i>PFLANZLICHE KOCHSAHNE   SPINAT   SÜSSSAUERE LILA BLUMENKOHL   SPARGEL  PASTA   SONNENGETROCKNETE TOMATEN</i>	

<b>SCHNITZEL HÖLTERHOF</b>	<b>17</b>
300 GRAM SCHNITZEL   CHAMPIGNONROOMSAUS   OF   GEBAKKEN BRIE, CHILI EN WALNOTEN	
<i>SCHNITZEL HÖLTERHOF</i>	
<i>300 GRAMM SCHNITZEL   PILZ-SAHNE-SOSSE   ODER   GEBRATENER BRIE, CHILI UND WALNÜSSE</i>	

<b>JERKY CHICKEN SATE</b>	<b>19.5</b>
KIPPENDIJEN   GROENE KRUIDEN MARINADE   SATÉSAUS   GEBAKKEN UITJES   KROEPOEK	
<i>JERKY CHICKEN SATAY</i>	
<i>HÄHNCHENSCHENKEL   GRÜNE KRÄUTERMARINADE   SATAY-SOSSE   GETROCKNETE ZWIEBELN   KRUPUK</i>	

<b>BEEF &amp; UNION BURGER</b>	<b>18</b>
200 GRAM RUNDERBURGER   CHEDDAR   BACON   GEKARAMELISEERDE UIEN   AUGURK   MOSTERD MAYONAISE   GEFRITUURDE UIENRINGEN	
<i>BEEF &amp; UNION BURGER</i>	
<i>200 GRAMM RINDFLEISCHBURGER   CHEDDAR   SPECK   KARAMELLISIERTE ZWIEBELN   GURKE   SENFMAYONNAISE   FRITTIERTE ZWIEBELRINGE</i>	

## SUPPLEMENT

EXTRA FRIET/POMMES	2	EXTRA SAUS/SOSSE	0.5
--------------------	---	------------------	-----

<b>LOTUS CHEESECAKE</b>	<b>7.5</b>
LOTUS CHEESECAKE   WITTE CHOCOLADE MOUSSE   CHOCOLADE CRUMBLE   ROOD FRUIT	
<i>LOTUS-KÄSEKUCHEN</i>	
<i>LOTUS-KÄSEKUCHEN   WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE   SCHOKO-CRUMBLE   RÖTE FRÜCHTE</i>	

<b>DAME BLANCHE 2.0</b>	<b>8</b>
GEGRILDE ANANAS   VANILLE ROOMIJS   WARME CHOCOLADE SAUS   CHOCOLADE BOL   WITTE CHOCOLADE CRUMBLE	
<i>DAME BLANCHE 2.0</i>	
<i>GEGRILLTE ANANAS   VANILLEIJS   HEISSE SCHOKOLADENSOSSE   SCHOKOLADE BOL   CRUMBLE AUS WEISSER SCHOKOLADE</i>	

<b>FRANSE CHOCOLADETAART</b>	<b>7</b>
FRANSE CHOCOLADETAART   LOTUS CRUMBLE BODEM   HANGOP CRÈME   CHOCOLADE CRUMBLE	
<i>FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN</i>	
<i>FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN   LOTUS CRUMBLE BODEN   QUARKCREME   SCHOKO-CRUMBLE</i>	