

## VOORGERECHTEN

<b>Paprikasoep</b>	€ 6,50
Verse paprika's roosteren wij eerst, waardoor het scherpe van de paprika wordt omgezet in zoet. De soep is afgemaakt met luchtige roomkaas, tijm en een scheutje olijfolie.	
<b>Doperwtensoepp</b>	€ 6,50
Huisgemaakte crèmesoepp van verse Hollandse doperwten. Afgemaakt met een slinger crème-fraîche.	
<b>Vitello Tonnato</b>	€ 11,90
De klassieke Italiaanse combinatie van kalfsvlees en tonijn. Wij garen een kalfs-achtermuis op een laag tempo en maken intussen een mayonaise van tonijn. Geserveerd met wat haricots-verts, een beetje sla en een huisgemaakte olijvenvinaigrette.	
<b>Steak Tartare</b>	€ 11,90
Een regelrechte brasserie-klassieker. A-la-minute gehakte kogelbiefstuk van het Bommelerwaards rund, een erkend streekproduct, wordt gemengd met augurk, kappertjes en ui. Koud geserveerd met een salade en een sous-vide gegaard ei.	
<b>Cypriotische tongstreler</b>	€ 11,90
Eerst bakken wij de Cypriotische kaas halloumi (χαλλούμι, voor de puristen onder ons). Vrij uniek, dat bakken, maar met deze kaas kan dat. De kaas leggen wij op een samengeperst stuk zoete watermeloen met daar weer op ambachtelijk gerookte serranoham. Het geheel wordt afgemaakt met shiso purper en een beetje olijfolie.	
<b>Figo do Brasil</b>	€ 11,90
Twee Braziliaanse blauwe vijgen, gevuld met superzachte Hollandse geitenkaas, pijnboompitten en honing. De vijgen zijn ieder omwikkeld met een dun plakje spek en worden gegaard in de oven. Afgemaakt met wat rucola sla en een huisgemaakte dressing.	
<b>Lasagne di Mare</b>	€ 11,90
Van verse rivierkreeft gemaakte lasagne, voorzien van een huisgetrokken jus van langoustine. Geserveerd met de kleine, gekropte Romeinse slasoort <i>little gem</i> , die is geïnjecteerd met een vinaigrette van olijfolie. Afgemaakt met een gepofte rode paprika en een handvol knoflookcroutons. La Dolce Vita.	

## SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

<b>Drie gangen</b>	€ 36,90
<b>Vier gangen</b>	€ 46,90

## HOOFDGERECHTEN

<b>Maiskip</b>	€ 21,90
De filet met eerste lid van een met mais gevoerde kip, voorzien van het Franse <i>Label Rouge</i> : garantie voor het welzijn van de dieren, eerbied voor het milieu en een superieure smaakkwaliteit. Wij maken hier een klassieke 'roasted chicken' van, met een superkrokant velletje en een eigen jus.	
<b>Picanha</b>	€ 22,90
Picanha of <i>staartstuk</i> is een vrij onbekend juweeltje. Het is in Zuid-Amerika het meest bekende en meest gegeten stuk vlees. Wij braden dit rundvlees aan op onze barbecue voor een authentieke rookmaak. Na het afgaren in de oven voegen wij nog een vinaigrette van kalfsjus en augurk toe.	
<b>Tournedos Sublime</b>	€ 24,90
Botermals is zacht uitgedrukt, dit vlees is het summum van malsheid. Het beste van het beste.	
<b>Tournedos Rossini</b>	€ 31,90
Gelijk aan de Tournedos Sublime maar dan afgemaakt met de gebakken lever van wilde(!) eend.	
<b>Rouleau Pintadeau</b>	€ 22,90
Een rouleau is een mooi klassiek gerecht uit de Franse keuken. Het is een gevuld vleesgerecht in de vorm van een rol. Wij maken de rouleau van parelhoen en serveren er naast huisgemaakte cranberry-compote een jus bij die we zelf hebben getrokken uit de geroosterde karkassen.	
<b>Beef Wellington</b>	€ 25,90
Een culinair hoogtepunt uit de Engelse keuken: verse ossenhaas van superieure kwaliteit met een paddenstoelenfarce, omwikkeld met een koolblad en bladerdeeg.	
Wilt u graag gebakken lever van wilde eend erbij?	€ 7,00
<b>Kraakverse Vis</b>	dagprijs
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
<b>Saltimbocca</b>	€ 21,90
Een specialiteit uit de Italiaanse keuken. Het bestaat uit opgerolde lapjes kalfsvlees, met daarin serranoham, salie en mozzarella. Afgemaakt met een huisgemaakte boter-wijnsaus.	
<b>Vegetarische surprise</b>	€ 21,90
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

## VERSE GROENTEN OP UW BORD

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een uitgebreide selectie van verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren deze zomer zo'n zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid. Gezondheid!

## NAGERECHTEN

<b>Dame Blanche</b>	€ 7,90
3 bolletjes ambachtelijk boeren-roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
<b>Vanilla Queen</b>	€ 8,90
Huisgemaakte crème van Tahitiaanse vanille, ook wel de Rolls Royce onder de vanilles genoemd. Deze crème wordt koud geserveerd met een ruime selectie vers Hollands rood fruit en daarbij zelfgebakken zandkoekjes. Om door een Gouden Ooring te halen, zo lekker.	
<b>Kaasplankje</b>	€ 8,90
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij Vlaams notenbrood en een vijgencompote. De nadruk ligt dit voorjaar op romigheid en frisheid. Er is zelfs één kaas bij met fijne stukjes asperge...	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
<b>Duizendblad</b>	€ 8,90
Laagjes bladerdeeg - <i>mille feuille</i> - gevuld met een crème van witte chocolade en lavendel uit eigen tuin. Erbovenop verse Hollandse aardbeien, en eroverheen schaafsel van witte chocolade. Een plaatje, bijna zonde om op te eten.	
<b>Cherry Oh Baby</b>	€ 8,90
Ijsskoude consommé van verse Hollandse kersen. In eigen keuken ontpit en verwerkt. Erin staat een torentje van huisgemaakt ijs. Dat ijs heeft een unieke smaak, die alleen bij ons te proeven is, namelijk karamel gecombineerd met aceto-balsamico. Het geheel wordt licht besprenkeld met pure chocolade. Drink het bord gerust leeg als het ijsje is opgegeten en proef de hemelse combinatie van verse kers en chocolade.	
<b>Petite Glacée</b>	€ 3,90
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesaus en vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	
<b>Aardbeien met ijs en slagroom</b>	€ 7,90
Verse Hollandse aardbeien, geserveerd met een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. Summertime, and the living is easy...	

## SOEPEN

**Tomatensoep:** huisgemaakte tomatensoep die bol staat van de pomodori-tomaten. Afgemaakt met een beetje crème-fraîche € 5,95

**Doperwtensoep:** huisgemaakte, lichtgebonden soep van verse Hollandse doperwten. Afgemaakt met een beetje crème-fraîche € 5,95

## UITSMIJTERS EN OMELETTEN

**Lunchspecial Joske:** onze variant op het twaalfuurtje: 3 sneden brood met ham, 2 spiegeleieren, een kroket en een frisse salade € 9,95

**Uitsmijter:** combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-belegen kaas, bacon en champignons uw favoriete uitsmijter. Wij gaan ermee aan de slag en serveren 3 gebakken scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 8,95

**Uitsmijter rosbeef:** niet bepaald standaard rosbeef. Wij gebruiken vers rundvlees, met 3 scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 9,95

**Omelet naturel:** de perfect gebakken omelet, geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 8,45

**Omelet plus:** combineer zelf uit de ingrediënten boerenachterham, jong-belegen kaas, bacon en champignons uw favoriete omelet. Wordt geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en is voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur € 8,95

## TOSTI'S

Onze tosti's komen niet uit een tosti-ijzer, maar worden met liefde en toewijding bereid in een koekenpan.

**Tosti:** ham en/of kaas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje tomatenketchup € 5,90

**Tosti Hawaii:** ham, kaas en ananas, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje curryketchup € 6,50

**Tosti Madame:** ham, kaas en daarop een gebakken scharrelei, geserveerd met een frisse slagarnituur en een schaalpje tomatenketchup € 6,90

## WRAPS

**Taco Bega Especial:** twee vegetarische wraps in tacovorm, gevuld met een huisgemaakte humus van kikkererwten, verse spinazie en geitenkaas. Geserveerd met een chutney van zoetzure paprika € 8,95

**Quesedilla:** in cajunkruiden huisgemarkineerd kipdijenvlees, ter plekke met paprika en uien afgebakken en in een met kaas gegratineerde wrap gevouwen. Geserveerd met guacamole, een tomatensalsa en crème-fraîche € 9,95

**Quesedilla de Luxe:** idem, maar dan met runderhaaspuntjes in plaats van kipdijenvlees € 13,95

**Wrap carpaccio:** een tortilla wrap met daarin vers lers rundvlees, truffelmayonaise, sla, kappertjes en Parmezaanse kaas € 9,95

**Wrap gerookte zalm:** een tortilla wrap met daarin gerookte zalm, sla, tomaat, rode ui, augurk en roomkaas € 9,95

## SANDWICHES

**Sandwich zalm:** ambachtelijk gerookte zalm tussen 3 sneetjes witbrood, met sla, tomaat en roomkaas € 9,90

**Clubsandwich:** 3 geroosterde sneetjes brood met gerookte kip, bacon, kaas, ei, tomaat, sla en komkommer € 9,90

**Kenny Keesah Original:** 3 bruine boterhammen. Eentje belegd met jong-belegen kaas, cherrytomaat en tuinkers; eentje met gerookte kipfilet en eentje met carpaccio € 8,90

## OERBROODJES

Oerbrood heeft een relatief lange rijstijd en wordt op de vloer van de oven voorgebakken. Ook bijzonder is de hoogwaardige bloemkwaliteit en de uitgekende tarwemelange. Oerbroodjes serveren wij in een bruine en witte variant.

**Oerbroodje bieslook-roomkaas:** vers afgebakken bolletje oerbrood, bruin of wit, belegd met een blaadje sla, komkommer en bieslook-roomkaas € 7,95

**Oerbroodje oude kaas:** vers afgebakken bolletje oerbrood, bruin of wit, belegd met Reypenaer oude kaas, zongedroogde tomaten, augurk, radijs en sla € 7,95

**Oerbroodje gezond:** vers afgebakken bolletje oerbrood, bruin of wit, belegd met boerenachterham, kaas, sla, tomaat, komkommer, ui en een hardgekookt ei € 8,95

**Oerbroodje tonijnsalade:** vers afgebakken bolletje oerbrood, bruin of wit, belegd met een huisgemaakte salade van tonijn en daarbij een hardgekookt ei en rauwkost € 9,95

## BURGERS

**Hamburger Saint Mike:** 2 dunne hamburgers van perfect, vers rundvlees. Op klassieke Amerikaanse wijze bereid en geserveerd op een wit bolletje met ijsbergsla, tomaat, augurk en een huisgemaakte saus € 7,95

**Cheeseburger:** als de hamburger, maar dan met een plak kaas erop € 8,95

**Bacon-Cheeseburger:** als de cheeseburger maar dan met gebakken bacon erop € 9,95

**Bacon-Cheeseburger de Luxe:** als de bacon-cheeseburger maar dan met een gebakken ei erop € 10,95

**Frietjes erbij?** een handvol verse frites bij uw hamburger € 1,95

## MAALTIJDSALADES

**Salade carpaccio:** frisse salade van diverse slasoorten met vers lers rundvlees en afgemaakt met truffelmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten € 12,90

**Salade geitenkaas:** frisse salade van diverse slasoorten, met daarbij een warme geitenkaas, honing, noten, gedroogde tomaten en een lente-uitje € 13,90

**Salade vis:** frisse salade van diverse slasoorten met daarin gepresenteerd een moot gebakken witvis, gerookte zalm en calamares. Afgemaakt met een huisgemaakte remouladesaus, augurk, lente-ui en een gekookt ei € 14,90