

Broodmandje 5,95

Mandje vers gesneden oerbrood met huisgemaakte aioli en kruiden crème fraiche

Voorgerechten

Trio van Schotse Zalm 15,75

Op beukenhout huisgerookte zalm, zalm op Gravad Lachs wijze met rode biet en sashimi van zalm met gepekeld citroen, geserveerd met kruiden crème fraiche en grove mosterd mayonaise

Carpaccio di Tartufo 13,50

100% Wijdmeren rund ingerold in truffel met rucola, Parmesan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, knoflook croutons, gefrituurde kappetjes, lente ui en olijfolie

Peking Tempura 9,50

Tempura van Peking eend met Hoi Sin saus, zoetzure komkommer, mango en Sriracha mayonaise

Tomatensoep 7,95

Romige soep van geroosterde Pomodori tomaat, paprika en een lichte toets van chilli, met een knoflook-kaas croustini, kruiden olie en crème fraiche

Papa's Surinaamse vleugeltjes hot of sweet 11,50

7 stuks sticky chickenwings op Surinaamse wijze gemarineerd in zoete ketjap – Pas op je vingers! ;)

Tonijn Tom Pouce 16,50

Tom Pouce van krokante fillodeeg gevuld met een crème van ricotta, parmesan en wasabi, afgetopt met sashimi van A-klasse tonijn, wasabi mayonaise, zoet-zure gember, shiso purple en sesamzaadjes

Burrata (V) 13,50

Klassieke burrata uit Puglia (ITA) met een tomatensalade van cherry tomaatjes en zongedroogde tomaatjes met krokante papadum, Beurre Noisette en toast

Marbré Confit de porc + eendenlever 15,95

Huisgemaakte terrine van gekonfijte Iberico en gemarineerde eendenlever, met een stroopje van PSX en gele blokjes van Sauterne wijn

Thai Thai Tigers 12,95

5 stuks gepelde Black Tiger gamba's, gebakken in de knoflook olie en pittige Thaise boemboe met groene kruiden, fijngesneden komkommer, bos uitjes en oerbrood om te dippen

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

Hoofdgerechten

VLEES

Geserveerd met gegrilde verse seizoensgroenten en een saus naar keuze: Truffelsaus, Franse peperroomsaus, roquefortsaus of Beurre Café de Paris:

- * Entrecote Limousin Ladysteak 150 gr. van de grill 21,95
- * Entrecote Limousin Cowboysteak 300 gr. van de grill 34,50
- * Wijdemeren biefstuk v/d kogel 200 gr. in de roomboter gebakken 24,50
- * Wijdemeren Ribeye 250 gr. van de grill 26,95
- * Franse piepkuiken (Poussin) 400 gr. in de oven gebraden 23,50

SANJAI'S SPECIALS

"Moksi Meti" 22,95

Krokant geroosterde Pekingeend filet en gegrilde Saté van "Livar" buikspek op Surinaamse wijze met lente ui, omeletreepjes, zoetzure komkommer, Shanghai paksoy, gebakken gele rijst en Hoi Sin saus

Ultimate Ribs 24,50

Een hele rack van onze beroemde van het bot vallende Spare Ribs met gefrituurde prei, fijngesneden lente ui, geserveerd met regenboogsalade en knoflooksaus
(TIP: Iedere Dinsdag onbeperkt spareribs eten: 24,95 p/p !!!)

De Gooische Gold Bigger 250 gr. 23,50

Huisgemaakte hamburger van 100% Wijdemeren rundergehakt op een gouden brioche broodje met avocado, tomaat, augurk, truffelmayo, cheddar, Amsterdamse uitjes, Serranoham en een spiegelei

Wiener Super Schnitzel 300 gr. 29,50

Originele Wiener kalfsschnitzel in de geklaarde roomboter gebakken met een garnituur van citroen, kapper en ansjovis, geserveerd met een frisse komkommersalade

Smokey Tandoori 22,95

3 stuks huisgemaakte kip lollypops van de Gildehoender, gemarineerd in authentieke Tandoori kruiden, geroosterd en gerookt op beukenhout. Geserveerd met geroosterde bloemkool, papadum, cashewnoten, koriander, gebakken gele rijst en een heerlijke Raita saus.

Seizoen Special 19,95

Zie het begin van onze menukaart of vraag onze bediening!

Supplementen

Gebakken Surinaamse gele rijst 3,95

Zoete aardappel frietjes 5,75

Huisgesneden dikke frieten 3,95

In de roomboter gebakken aardappelen 3,95

Side salad 4,50

P. T. B. Parmesan, Truffel & Bacon Fries 7,50

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

VIS & VEGA

Thai Thai Tigers 23,50

10 stuks gepelde Black Tiger gamba's, gebakken in de knoflook olie en pittige Thaise boembloe met groene kruiden, fijngesneden komkommer, bos uitjes en oerbrood om te dippen

Zalmsteak 24,95

Dagverse Noorse zalm in de roomboter gebakken, met verse groenten, Vadouvan-Masala roomsaus, gegrilde tomaat en chili-munt olie

Mosselen 26,50

Grote schaal met grote Zeeuwse mosselen van het formaat "Jumbo" geserveerd met een frisse salade, knoflooksaus en cocktailsaus. Geserveerd op een wijze naar keuze:

- * **Indian Delight:** In de vadouvan-Masala roomsaus gekookt en afgeblust met cognac
- * **Zeeuwse Koppigheid:** Gekookt in witte wijn met citroen, peterselie en knoflook
- * **Thai Thai:** Gekookt in pittige Thaise rode curry

Linguine Tartufo (Vega) 23,50

Verse linguine met in knoflook gebakken bospaddenstoelen, rucola, zongedroogde tomaatjes, croutons, parmesan en truffelolie

De Gooische Gold Bigger (Vega) 22,95

Dubbele vega burger van "de Vegetarische Slager" op een gouden brioche broodje met ijsbergsla, tomaat, Amsterdamse uitjes, avocado, cheddar cheese, truffelmayonaise, cassave chips en een spiegel ei

Supplementen

- Gebakken Surinaamse gele rijst 3,95
- Zoete aardappel frietjes 5,75
- Huisgesneden dikke frieten 3,95
- In de roomboter gebakken aardappelen 3,95
- Side salad 4,50
- P. T. B. Parmesan, Truffel & Bacon Fries 7,50

MINI BRINKJES 11,50

- Mini hamburger van 100% rundvlees met huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- 6 Kipnuggets of frikandelletjes met huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- Zoete spare ribs met knoflooksaus, huisgemaakte frites, salade en een cadeautje
- Linguine met tomatensaus, Parmezaanse kaas en een cadeautje

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!

Nagerechten

Cheesecake 8,95

Strawberry & White Chocolate cheesecake met een bol bosvruchten sorbet ijs

Dame blanche 8,95

Vanille bourbon roomijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en geslagen room

Scroppino 9,50

Vodka, prosecco, en citroen sorbet ijs

Crème brulée 43 8,95

Crème brulée van Licor 43 en een bol bloedsinaasappel sorbet ijs

Koffie compleet 9.95

Normale koffie* met puntjes huisgemaakte friandise, bonbons en een likeur naar keuze (zie onze drankenkaart)

(*Koffie, Espresso, Koffie verkeerd of Cappuccino)

Dessertwijn per glas 4.50

Muscat de Beaumes de Venise – Domaine de la PIGEADE (FR)

Tonen van bloemen, citrusvruchten en lychee

Smith & Dorlas COFFEE SPECIALS

Speciale koffie

IRISH COFFEE – JAMESON IRISH WHISKEY – 8,50

SPANISH COFFEE – TIA MARIA – 7,95

ITALIAN COFFEE – AMARETTO DISARONNO – 7.95

FRENCH COFFEE – GRAND MARNIER – 7.95

BRAZILIAN COFFEE – GRAND MARNIER & TIA MARIA – 8.95

FILIPINO COFFEE – DON PAPA DARK RUM – 9.50

SURINAM COFFEE – BAILEYS, CHIVAS, FRANGELICO – 9,75

Heeft u een vraag over voedselallergie? Vraag het een medewerker, wij helpen u graag!