

OM TE STARTEN



Stokbrood en dips

7.00

Met cowboyboter en Billydip



Knoflook-kaas breekbrood

7.50

Gegratineerd met (veel) kaas, knoflook en peterselie

SOEPEN

Tomatensoep, uiensoep, mosterdsoep

8.00

FAVORIETEN

Carpaccio

15.00

Met pijnboompitten, Rotterdamsche Oude en basilicumdressing +€4.50 eendenleverkrullen

Gefrituurde mosselen

9.50

Met augurk en zilverui. Keuze uit vadouvanmayonaise of ravigottesaus

Dijk van een proefplank

27.50

Selectie van diverse kleine gerechtjes van de kaart (2 personen)

Tournedos

35.00

Ossenhaas à 200 gram met saus naar keuze
Tournedos Rossini (eendenlever) +€12.50

Wienerschnitzel

27.00

400 gram met preiselbeeren compote en citroen met saus naar keuze

Mixed grill

26.00

Mix van kleine buffalosteak, kip en een jalapeño-BBQ-worst

Kippendijsaté

22.50

Met pindasaus, zoetzuur en gefrituurde ui

Sliptong

29.50

Drie stuks sliptong gebakken in roomboter

Ossenhaaspuntjes

27.00

Roergebakken met champignons, ui, paprika en peultjes

Buffalo 200/300 gram

23.50 | 31.50

Gegrilde steak met saus naar keuze

Dijk van een dessert

9.50

Vanille-ijs, karamelsaus, advocaat en slagroom

Stroopwafeldessert

9.50

Met stroopwafel-ijs en slagroom

Dame blanche

9.50

Drie bollen vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus

VOORGERECHTEN

	Biet	11.00
	Tartaar van biet, gerookte bietensoep en een bieterbal	
	Trio van vis	14.50
	Toast met zalm, garnalenkroketje en palingmousse	
	Sticky ribs	11.00
	Aziatische sticky ribs met sesam en bosui	
	Flammkuchen Dijketelg	13.50
	Met parmaham, zongedroogde tomaat en aceto balsamico	
	Flammkuchen Brie	13.00
	Paddenstoelen, tijm, brie en aceto balsamico	

HOOFDGERECHTEN

	Coq au vin	21.50
	Langzaam gegaarde kippendijen met klassieke rodevijnsaus, aardappelpuree en seizoensgroenten	
	Curry van pompoen	19.50
	Met linzen, huisgemaakt flatbread en crème fraîche	
	Zalm	23.50
	Op de huid gebakken, linguine met pesto en cherrytomaat	
	Longhaas van de grill	25.50
	Malse rundersteak met huisgemaakte rösti, seizoensgroenten en chimichurri	



Vegetarisch
gerecht

Heb je een allergie?
Meld het ons

DESSERT

Stoofpeer	9.50
Witte chocolademousse, crumble en romig kaneelijs	
Pompoencake	9.50
Geserveerd met walnootijs en karamelsaus	
Warme camembert	12.50
Met vijgen, kletzenbrood en honing	

VOOR DE KLEINTJES

Carpaccio	11.00
Tomatensoep met ballen	6.50
Frites met snack naar keuze	11.00
Frites met kibbeling	12.00
 Poffertjes	9.00
Kleine schnitzel met friet	15.00
Kinderijsje	7.50

SAUS NAAR KEUZE

Pepersaus / Champignonsaus / Stroganoffsaus
Supplement: gebakken ui en champignons +€2.50

Bijgerechten

Bij alle gerechten serveren wij standaard frites met mayonaise, appelcompote en salade.

Daarnaast kunt u ook kosteloos een portie seizoensgroenten bestellen bij uw hoofdgerecht.