

# Menukaart

"Het is goed toeven  
bij Verhoeven"

## Voorgerechten

- Mandje broodjes € 5,50  
Met kruidenboter, tapenade en aioli.
- Tomatensoep V € 6,00  
Licht pikant met een kannetje room, prei en croutons.
- Mosterdsoep V € 6,00  
Gebonden, met prei.
- Scampi pil pil € 8,95  
Gebakken in een pittige knoflook kruiden olie.
- Carpaccio van runderhaas € 9,95  
Dun gesneden runderhaas met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en kappertjes.
- Als maaltijd € 15,45
- Zalmbonbon € 9,95  
1 zalmbonbon gevuld met een farce van forel en rivierkreeftjes. Met een salade van rucola met uienringen en pijnboompitjes. Geserveerd met mosterd-dille dressing.
- Als maaltijd [2 bonbons] € 16,95
- Salade geitenkaas V € 9,95  
Salade van geitenkaas, rucola, rode uienringen, pijnboompitjes en walnoten. Aangemaakt met een honing-gemberdressing.
- Als maaltijdsalade V € 14,95

Alle voorgerechten worden standaard geserveerd met een snee heerlijk robuust oerbrood.

## Hoofdgerechten

### VLEES

- Schnitzel € 14,95  
Keuze uit één van de genoemde sauzen.
- Saté van de haas 3 stokjes € 16,95  
• Saté van de haas 5 stokjes € 20,95  
Huisgemaakt van de grill.
- Duo € 15,95  
2 stokjes saté van de haas met 1 spitje.
- Trio € 19,95  
2 stokjes saté van de haas met 1 spitje en Tummuskes.
- Gekruide kipfilet € 14,95  
Van de grill. Keuze uit één van de genoemde sauzen.
- Varkenshaasmedaillons € 18,95  
3 medaillons van de grill. Keuze uit één van de genoemde sauzen. [óók lekker met gebakken champignons en uien, zie hiervoor de bijgerechten].
- Mixed grill € 23,95  
Varkenshaas, spareribs, gekruide kipfilet en tournedos. Keuze uit één van de genoemde sauzen.
- Tournedos van runderhaas € 24,95  
Malse tournedos van de grill. Keuze uit één van de genoemde sauzen. [óók lekker met gebakken champignons en uien, zie hiervoor de bijgerechten].

### VIS

- Zalmfilet € 18,95  
Gebakken zalmfilet met huid en Bearnaisesaus.
- Duo van Vis € 22,50  
Bestaande uit een kabeljauwfilet en roodbaars. In de pan gebakken, geserveerd met Bearnaisesaus.
- Loet's Sliptongen € 18,95  
2 stuks, gepaneerd en gebakken in roomboter.

Alle bovenstaande gerechten worden standaard geserveerd met roerbakgroenten. Daarnaast heeft u de keuze uit frites of aardappelgratin.

### NO NONSENSE SPECIALS

- Spareribs € 16,95  
Neerlands lekkerste huisgemaakte ribbetjes.
- XXL-Black Angus Burger € 18,95  
300 gram Black Angus beef burger, sesam bun, ijsbergsla, tomaat, augurk, mosterd, spek, ui en tomatenketchup.
- Koe op het strand € 26,95  
Malse tournedos van de grill in combinatie met 4 heerlijke gekruide gamba's. Keuze uit één van de genoemde sauzen.
- Black Angus Rib-eye [300 gram] € 24,95  
Heerlijk mals rundvlees, wat door zijn vetstructuur enorm smaakvol is.
- Tummuskes € 20,50  
Runderhaaspuntjes in een geheime huisgemaakte marinade.
- Silke's Biefstuk € 21,50  
In de pan gebakken biefstuk van de ossenhaas. Geserveerd met jus, witbrood en een schaalte roerbakgroente. [óók lekker met gebakken champignon en ui, zie hiervoor de bijgerechten].

### VEGETARISCH

- Tikka massala € 15,95  
Van kikkererwten met geroosterde bloemkool en basmati rijst.
- Vegetarische xxl burger € 17,95  
Vegetarische burger geserveerd met zoete aardappel frites.

### VOOR DE KLEINTJES

- Mini saté van de haas € 6,75  
1 stokje met satésaus.
- Halve kipfilet € 6,75
- Mini spareribs € 6,75
- Frikandel of kroket € 5,75

Alle kindergerechten worden geserveerd met frites, roerbakgroenten en appelmoes.

### SAUZEN

- Champignonsaus
- Pepersaus
- Satésaus
- Zigeunersaus
- Bearnaisesaus
- Meerprijs extra saus € 1,50

### BIJGERECHTEN

- Frisse salade € 2,00
- Frites € 3,00
- Gebakken uien en champignons € 3,00

## Nagerechten

- 1 bolletje Otelli ijs € 2,30
- 2 bolletjes Otelli ijs € 3,85
- 3 bolletjes Otelli ijs € 5,20

### Smaken Otelli ijs:

Vanille bourbon	Citroen
Caramel	Amarenen kersen
Aardbeien marmer	Kaneel

- No-No-Na € 14,50  
2-persoons grand dessert bestaande uit Bastognemousse, tiramisu, witte en pure chocolademousse en een brownie. Met 2 bolletjes ijs naar keuze.

- Crème brûlée met vanille-ijs € 6,20  
2 bollen vanille-ijs met een bakje fluweelzachte vanilleroom onder een krokant laagje van rietsuiker met slagroom.

- Chocolademousse € 6,20  
Keuze uit witte of bruine mousse met slagroom.

- Dame Blanche € 6,20  
2 bollen vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.

- Warme kersen met vanille-ijs € 6,95  
2 bollen vanille-ijs met warme zoete kersen in sangria met slagroom.

- Warme appeltjes met kaneel-ijs € 6,95  
2 bollen kaneel-ijs met warme appelpartjes gebakken in kaneel en amaretto met slagroom.

- Tiramisu € 7,50  
huisgemaakt luchtig Italiaans dessert met slagroom.

- Bastognemousse € 7,50  
Overheerlijke bastognemousse met caramel- en aardbei-ijs.