

## OM MEE TE BEGINNEN

**Libanees brood** 5  
vers uit de pizzaoven, met aioli.

**Pan de Catalana** 6  
libanees brood met tomaat en zeezout.

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio van Black Angus** 9  
licht aangeschroeid in de pan, met mojo verde, zeezout en broadbeans.

**Joselite salchicon** 11  
met Valderama olijfolie.

**Twee garnalenkroketjes** 7  
huisgemaakt, met limoenmayonaise.

**Twee kalfskroketjes** 6  
met Amelander mosterd en zwarte peper.

**Twee tomaat mozzarella kroketjes** 6  
met pestomayonaise.

**Chicken caesar salad** 8  
met Parmezaanse kaas, kipfilet, ei en croutons.

**Salade geitenkaas** 9  
met sud 'n' sol, broadbeans, croutons, honing en komkommer.

**Thai beef salad** 9  
biefstuk, sesam en koriander.

**Pomodori-soep** 6  
tomatensoep met pesto.

**Tom kha kai** 6  
Thaise soep met kokosmelk, kip, peper en koriander.

## HOOFDGERECHTEN

alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en truffelmayonaise.  
extra bijlagen vind je hiernaast onder 'accessoires'.

**Biefstuk van de haas** 22  
de allerlekkerste biefstuk van de haas, met gebakken ui en champignons.

**Mixed grill** 18  
combinatie van biefstuk, varkenshaas, scharrel kipfilet, ui, paprika en champignons.

**Chef's burger** 16  
200 gram Black Angus beef met gebakken groenten, sla, relish, bacon en oude kaas.

**Oosterse groentenburger** 16  
dubbele falafelburger met gewokte groenten, pittige houmous en een frisse gember-chili cremè.

**Ossenhaas** 18  
met gewokte groenten, een ketjap-sesamsaus, casave chips en seroendeng.

**Varkenshaas saté** 16  
met gewokte groenten, een ketjap-pindasaus, casave chips en seroendeng.

**Kabeljauwfilet** 17  
met gremolata en chips van rauwe ham.

**Zeebaarsfilet** 18  
met zeekraal en basilicumroom.

**Tagliatelle** 15  
met een saus van zongedroogde tomaten, cashewnoten en rucola.

## ACCESSOIRES

Onderstaande accessoires kunt u prima delen met 2 personen.

**Krieltjes** 3  
in de schil gebakken, met zeezout en aioli.

**Fried rice** 3  
gebakken rijst.

**Caesar salad** 3  
met sud 'n' sol, ei, croutons en Parmezaanse kaas.

**Komkommersalade** 2  
met frisse dressing.

**Gewokte spinazie** 3  
met knoflook.

## NAGERECHTEN

**Chocolate brownie** 6  
met creme anglaise en cookie dough ijs.  
*tip: lekker met een shotje PX.* 3

**Lemon pie** 4  
met sinaasappelcurd.  
*tip: lekker met een shotje limoncello!* 3

**Amelander ijs** 6  
met vers fruit.

**Crème caramel** 6  
vanilleroom met een laagje caramel.

**Profiterole** 5  
gevuld met vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus.

**Patisserieplank 2 share** (voor twee personen) 4,50 pp  
met lemon pie, passievrucht, tiramisu en framboos.

**Kaasplank** 8  
met Reypenaer, daslook, honing geitenkaas, appel-peren stroop, olijven en brood.

## AFTER DINNER COCKTAIL

**Nes Espresso**  
shot espresso • kahlua • wodka • suikerwater

9

*Heeft u een allergie? Meld dit dan bij uw bedieningsmedewerker!*