

POLOERDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep : zie bord (dagprijs)	
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp met citroenmayonaise en gefrituurde peterselie	9,25
Aardappelsoep met kabeljauw en zeekraal	6,25
Spareribs (Livar varken) met uien-appelchutney	6,75
Salade met zwarte linzen, zachte Hollandse geitenkaas en pastinaak	6,75

HOOFDGERECHTEN

Weekschotel : zie bord	
Angus burger met savooiekool, rode uienchutney en friet	13,50
Ribeye met ovenaardappels, schorseneren en mosterdjus	18,75
'Zoervleisj' met gekarameliseerde appel en friet	13,50
Skreifilet (kabeljauwsoort) met zoete aardappelgratin, peterseliewortel, geroosterde bloemkool en Zatte-saus	17,50
Gort met paddenstoelen, aardpeer, boeren nagelkaas en waterkers	13,50
Kaasfondue van Hollandse kazen met salade	16,00

NAGERECHTEN

Chocolade-hazelnoottaart met een bolletje vanilleijs	6,00
Hangop met stoofpeer en honingcrumble	6,00
Diverse Hollandse kazen	8,50
Espresso met bolletje vanilleijs (affogato)	4,00
Bonbon puur of wit	1,75

KINDERKAART

Pannenkoek met stroop en l of suiker	4,50
Burger op wit bolletje met ketchup en friet	7,50
Macaroni met kaas en tomatensaus uit de oven	5,00
Kroket of groentekroketjes of visstick met friet	5,00

BIJ DE BORREL ZIE OMMEZIJDE

WIJN

ROOD GLAS | FLES

Los Frailes, Monastrell	3,50 19,00
Bilogia, Monastrell Syrah	4,25 24,00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	5,00 28,00

WIT GLAS | FLES

Los Vigneaux, Sauvignon	3,50 19,00
Los Vigneaux, Chardonnay	3,50 19,00
Picpoul de Pinet, Picpoul	4,00 21,50

STARTER

EN

Soup : see black board (day price)	
Holtkamp shrimp croquettes (3) with lemon mayonnaise and deep-fried parsley	
Potato soup with cod and glasswort	
Spareribs (Livar Cloister Pig) with onion-apple chutney	
Salad with black lentils, soft Dutch goat's cheese and parsnip	

MAIN COURSES

Dish of the week : see black board	
Angus burger with savoy cabbage, red onion chutney and French fries	
Rib-eye steak with oven-baked potatoes, black salsify, mustard gravy	
'Sauerbraten' with caramelised apple and French fries	
Norwegian cod fillet with sweet potato gratin, parsley root, roasted cauliflower and Zatte sauce	
Grits with mushrooms, Jerusalem artichoke, farmhouse clove cheese and water cress	
Dutch cheese fondue with salad	

DESSERTS

Chocolate hazelnut cake with vanilla ice cream	
Curds with stewed pear and honey crumble	
Various Dutch cheeses	
Espresso with a small scoop of vanilla ice cream (affogato)	
White or dark chocolate bonbon	

CHILDREN'S MENU

Pancake with syrup and l or sugar	
Burger in white roll with ketchup and chips	
Macaroni with cheese and tomatosuas from the oven	
Meat or vegetable croquette or fish stick with chips	

SNACKS SEE OTHER SIDE

WINE

RED GLASS | BOTTLE

Los Frailes, Monastrell	
Bilogia, Monastrell Syrah	
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	

WHITE GLASS | BOTTLE

Los Vigneaux, Sauvignon	
Los Vigneaux, Chardonnay	
Picpoul de Pinet, Picpoul	