



## **Lunchkaart / Lunch menu 11.00 uur – 17.00 uur**

Uitsmijter ham en/of kaas met drie eieren, drie sneetjes brood en een kleine salade <i>Strammer Max of three eggs with ham and/or cheese, 3 slices of bread and a small salad</i>	€ 12,00
Caesar salade met kip of gerookte zalm: little gem, rode ui, kappertjes, Grana Padano, Caesardressing en croutons <i>Caesar salad with chicken or smoked salmon: Little gem salad, red onion, capers, Grana Padano, Ceasar dressing and croutons</i>	€ 12,50
Broodje Pulled pork met gemengde sla, rode ui, augurk en barbecuesaus <i>Bun with pulled pork, mixed salad, red onion, pickles and barbeque sauce</i>	€ 11,50
Twee kroketten met brood, salade en mosterd <i>Two Dutch croquets with bread, salad and mustard</i>	€ 9,50
Open sandwich met gerookte zalm of dingesneden Serranoham met salade en chutney van tomaat en rode biet <i>Open sandwich with smoked salmon or thinly sliced Serrano ham with salad and a tomato and beetroot chutney</i>	€ 12,50



Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*



## **Soepen / Soups 11.00 uur – 23.00 uur**

Fransen uiensoep met Gruyère kaascrouton  
*French onion soup with Gruyère cheese crouton*

€ 7,50

Huisgemaakte tomatensoep met basilicumroom   
*Homemade tomato soup with cream of basil *

€ 7,50

## **Voorgerechten / Starters 17.00 uur – 23.00 uur**

Terrine van wildzwijnssukade en knolselderij, dingesneden sukade en chutney van tomaat en rode biet  
*Terrine of wild boar and celeriac with thinly sliced and slow cooked wild boar and a tomato and beetroot chutney*

€ 13,50

Quinoasalade met dingesneden Lomitto Bellotta worst met radicchio en balsamico/ honingdressing  
*Quinoa salad with thinly sliced Lomito Bellota sausage and radicchio with balsamic/honey dressing*

€ 12,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*



## Hoofdgerechten / *Main courses* 17.00 uur – 23.00 uur

Op de huid gebakken zalmfilet met romige zuurkool, aardappelgratin en beurre rouge <i>Skin fried salmon with creamy sauerkraut, potato gratin and beurre rouge</i>	€ 19,50
Gebakken runder rib-eye (300 gram) met truffelaardappel, pompoen, knolselderij en courgette, en kruidenboter met pesto <i>Pan-fried beef rib-eye (300 grams) with truffle potato, pumpkin, celeriac, courgette and herb butter with pesto</i>	€ 24,50
Black Angus “grainfed” burger (200 gram) met kaas, jalapeno, burgerrelish en steakhouse friet <i>Black Angus “grainfed” burger (200 gram) with cheese, jalapeno peppers, burger relish and steakhouse fries</i>	€ 17,50
Buddha bowl met quinoa, gemengde groenten, cashewnoten, komkommer, wakamé en soja dressing <b>VF</b> <i>Buddha bowl with quinoa, mixed vegetables, cashew nuts, cucumber, wakame and soy dressing <b>VF</b></i>	€ 18,50
Tajine met hazenschouders gestoofde met ras el hanout, aardappelpoffertjes, rode kool en <i>Tajine with stewed hare shoulders with ras el hanout, potato pancakes, red cabbage and beech mushroom</i>	€ 19,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*



Caesar salade met kip of gerookte zalm: little gem, rode ui, kappertjes, Grana Padano, € 19,50  
Caesardressing en croutons  
*Caesar salad with chicken or smoked salmon: Little gem salad, red onion, capers, Grana Padano, Caesar dressing and croutons*

## **Desserts / Desserts**

Riz condé met geflambeerde Giesser wildeman peer en ijs van gezouten caramel € 9,50  
Rice pudding with flambéed Giesser wildeman pear and salted caramel ice cream

Crème brûlée van vijgen met in rode port gepocheerde vijg crème brûlée € 8,50  
*Crème brûlée of figs with in red port marinated figs*

Salade van vers fruit met sorbet ijs £ € 9,00  
*Fresh fruit salad with sorbet*

Kaasplateau € 11,50  
*Cheese platter*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

## Kindermenu / Kid's Menu



Vraag naar ons speciale kindermenu. Tevens zijn vrijwel alle gerechten ook verkrijgbaar in aangepaste porties voor onze kleinere gasten.

*Please ask for our special Kid's Menu. Almost all of our dishes are also available in adapted portions for our smaller guests.*

## Snacks & Bites

Vegetarische groente bitterballen (8 st)   <i>Vegetarian croquette balls (8 pcs)</i> <b>VF</b>	€ 8,00
Risotto bitterballen met truffelmayonaise (8 st)   <i>Risotto croquette balls with truffle mayonnaise (8 pcs)</i> <b>VF</b>	€ 8,50
Ambachtelijke bitterballen (8 st)   <i>Authentic Dutch croquette balls (8 pcs)</i>	€ 8,00
Portie oude kaas, Gaasterland hoeveworst en olijven   <i>Portion of old cheese, farmhouse sausage and olives</i>	€ 7,50
Gefrituurde garnalen met chilisaus (8 st)   <i>Deep-fried shrimps with chili sauce (8 pcs)</i>	€ 6,00
Gemengd bittergarnituur (12 st)   <i>Mixed deep-fried snacks 12 (pcs)</i>	€ 7,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

# The Living

## Koffie & Thee / Coffee & Tea

Koffie of thee   <i>Coffee or tea</i>	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,65
Dubbele espresso   <i>Double espresso</i>	€ 2,90
Latte macchiato	€ 2,90
Muntthee   <i>Mint tea</i>	€ 2,90
Speciale koffie   <i>Coffee Special</i>	€ 8,00

## Frisdranken / Soft drinks

Frisdranken   <i>Soft drinks</i>	€ 2,70
Mineraalwater plat   <i>still</i>	€ 2,70
Mineraalwater bruis   <i>sparkling</i>	€ 2,70
Appelsap   <i>Apple juice</i>	€ 2,80
Red bull	€ 4,30
Ice Tea	€ 3,20
Verse jus d'orange   <i>Fresh orange juice</i>	€ 3,50

## Bier van het vat / Draught beers

Heineken 0,25 ltr / 0,50 ltr	€ 3,25 / € 6,50
Affligem Dubbel 0,30 ltr	€ 4,65
Wieckse Witte 0,25 ltr / 0,40 ltr	€ 4,65 / € 5,95
Seizoensbier / Seasonal Beer	€ 4,65

## Bier uit de fles / Bottled beers

Heineken 0.0%	€ 4,40
Amstel Radler	€ 4,40
Sol	€ 5,15
Desperados	€ 5,15
Duvel	€ 4,90
Erdinger 0,50 ltr	€ 5,95
Brand Imperator	€ 4,40
Wieckse Rosé	€ 4,65
Affligem Blond 0,30 ltr	€ 4,65
Affligem Tripel 0,30 ltr	€ 5,15

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

# The Living

## Wine & Champagne

Huiswijn – glas   <i>House wine – glass</i>	€ 4,90
Huiswijn – karaf   <i>House wine – caraf</i>	€ 19,75
Huiswijn – fles   <i>House wine – bottle</i>	€ 23,75
Cremant de Loire glas   <i>glass</i>	€ 8,00
Cremant de Loire fles   <i>bottle</i>	€ 44,00
Bollinger Brut Champagne - fles   <i>bottle</i>	€ 72,25

## Aperitieven / Aperitifs

Martini Bianco	€ 3,80
Martino Rosso	€ 3,80
Droge sherry   <i>Dry sherry</i>	€ 3,80
Medium sherry	€ 3,80
Witte port   <i>White port</i>	€ 3,80
Rode port   <i>Red port</i>	€ 3,80
Campari	€ 4,90
Pineau de Charantes	€ 4,90

## Cognac

Courvoisier V.S.	€ 6,45
Courvoisier V.S.O.P.	€ 8,50
Armagnac	€ 6,20
Calvados	€ 6,45
Grappa	€ 5,95

## Likeuren / Liqueurs

Amaretto Disaronno	€ 5,95
Baileys	€ 5,95
Tia Maria	€ 5,95
Sambuca	€ 5,95
Cointreau	€ 5,95
Grand Marnier	€ 5,95
Drambuie	€ 5,95
Licor 43	€ 5,95

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*

# The Living

## Whisky

Chivas Regal	€ 8,00
Ballantines	€ 5,95
Jameson	€ 5,95
Jack Daniels	€ 5,95
Four Roses Bourbon	€ 5,95

## Nederlands gedestilleerd /

### *Dutch spirits*

Jonge Jenever	€ 3,00
Oude Jenever	€ 3,00
Korenwijn	€ 4,05

## Single Malt Whisky

Glenkinchie 10yr	€ 7,75
Glenfiddich 12yr	€ 7,75
Glenmorangie 10yr	€ 8,25
Dhalwinnie 15yr	€ 8,25
Oban 14yr	€ 8,25
Talisker 10yr	€ 9,30
Lagavulin 16yr	€ 9,80

## Gedestilleerd /

### *Spirits*

Bacardi Superior	€ 5,15
Bacardi Black	€ 6,20
Smirnoff vodka	€ 5,15
Absolut vodka	€ 6,45
Tanqueray gin	€ 5,15
Bombay Sapphire gin	€ 5,15
Tequila	€ 5,15
Jägermeister	€ 3,90

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*