



# M E N U

LUNCH

---

BORREL

---

DINER

**SMIT &  
DORLAS**



# ALWEER 25 JAAR TROTSE PARTNER!



*Lieve*  
**Lente**

**SMIT &  
DORLAS**

*Lieve*  
**Lente**

*25 Jaar!*



In april 2000 opende voormalig uitbater Rinus Snoeren deze zaak met een authentiek Engels interieur en een laagdrempelig eetcafé concept.

Vanaf dag 1 zwaaide René de scepter in de keuken als chef-kok. René is inmiddels 40 jaar werkzaam in de keuken waarvan nu dus al 25 jaar hier bij Lieve Lente.

In 2003 nam René met zijn echtgenote Judith de zaak over en sindsdien hebben ze een mooie tijd als ondernemer.

Judith is uw gastvrouw en heeft de leiding over de bediening en René staat nog steeds in de keuken op de eerste verdieping van Lieve Lente.

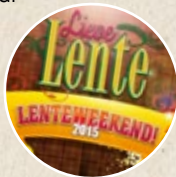


Vele menukaarten, terrassen, meubilair en medewerkers hebben de revue gepasseerd. In 2019 is zelfs het volledige interieur vernieuwd maar nog steeds met de originele warme sfeer.

Het niveau van de keuken is in de loop van de jaren naar een mooi maar betaalbaar niveau gestegen, waarbij de klassiekers eigenlijk nooit zijn verdwenen.

Het team bestaat inmiddels uit een boel vaste medewerkers die er soms ook al jaren werken.

Naast René hebben we een tweede chef-kok Bas die ondersteund worden door de souschefs Jordy en Robin.





# Al 25 jaar **trotse leverancier** van Lieve Lente Oisterwijk!

bidfood.nl

**Bidfood**

Judith kan terugvallen op onze ervaren gastvrouwen in de bediening; Ines, Ursula, Astrid, Renske en Isabel aangevuld met onze nieuwe aanwinsten Leah, Loes, Nathalia en Renzo. En we hebben onze Annette, die zorgt dat alles er elke dag tip-top uitziet.

Het aantal oud-medewerkers wat nog steeds wekelijks langskomt is te veel om op te noemen maar Lieve lente is nog steeds superblij met iedereen.

Wat ook bijzonder is te noemen zijn de vaste leveranciers die ons al 25 jaar lang voorzien van de lekkerste spullen.

Deze jubileum-menukaart is mede mogelijk gemaakt door o.a: Heineken, Amstel, La Trappe, Bidfood, Smit & Dorlas, G&B Vis en vlees, Alcion, Brugse zot, CKCM en Coca Cola.

Samen met deze trouwe partners zullen we de komende periode u verrassen met leuke acties en aanbiedingen.

Wij danken u voor uw bezoek en hopen u nog jarenlang te mogen verwelkomen.

Met gastvrije groet,  
Judith & Rene



## Lieve Lente Blond

Speciaal voor ons 25-jarig jubileum hebben we samen met onze vaste leveranciers een **jubileumbier** laten maken. In ons eigen glaswerk presenteren we u de Lieve Lente Blond! Een fruitig lente biertje van 6,7% met fris zoete smaak.

Per glas € 6,50

## 25 jaar Lieve Lente

In deze speciale jubileum menukaart vindt u naast de normale menu- en drankenkaart ook ons speciale jubileummenu en leuke informatie over 25 jaar lieve lente. Daarnaast presenteren we onze al 25 jaar trouwe leveranciers welke het mede mogelijk maken dat de prijzen in deze menukaart hier en daar een beetje als vanouds zijn gebleven.

De komende periode zullen we naast de gewone menukaart wat classic gerechten van de afgelopen 25 jaar presenteren.

Onze medewerkers staan graag voor u klaar.

Liefs, Judith en René

*Lieve*  
**Lente**  
LUNCH • BORREL • DINER

**LIEVELENTE.NL**



### WARME DRANKEN

Koffie / Espresso	3,00
Thee	3,00
Dubbele Espresso	4,25
Cappuccino	3,50
Koffie Verkeerd	3,50
Latte Macchiato	3,70
Decafé Koffie's v.a.	3,20
Mok koffie	5,75
Verse Muntthee (met honing)	3,95
Verse gemberthee (met honing)	4,00
Koffie Lieve Lente	7,95
Irish Coffee	7,95
Spanish Coffee	7,95
Italian Coffee	7,95
French Coffee	7,95
Hasselt Coffee	7,50
Chouffe Coffee	7,50
Gluhwein	5,25

Mok warme Chocomel	4,25
Slagroom	0,50



### FRIS

Coca Cola / Zero	3,50
Sprite	3,50
Fanta	3,50
Chaudfontaine blauw	3,40
Chaudfontaine rood	3,40
Bitter Lemon	3,50
Tonic	3,50
Cassis	3,50
Fuze Tea sparkling	3,40
Fuze Tea Green	3,40
Rivella	3,60
Ginger ale	3,60
Verse Jus d'Orange	4,80
Appelsap	3,50
Tomatensap	3,50
Chocomel / Fristi	3,60
Glaasje kraanwater	1,25
Glaasje kinder ranja	2,00

<b>TAFELWATER FLES 0,75L</b>	
Chaudfontaine blauw / rood	6,75

## Gebak

Vers huisgemaakt seizoensgebak	5,50
Appelkruimeltaart	4,75
Bosvruchten-kwarktaart	5,00
Met slagroom	+0,50

**i** Excuses maar met ons kassasysteem kan alleen per tafel afgerekend worden !

# BIER & WIJN

## BIEREN VAN DE TAP

Amstel fluitje	3,50
Amstel vaasje	3,90
Amstel pul (50cl)	7,75
Wisseltap	6,75
La Trappe Wit (33cl)	5,40
La Trappe Wit (50cl)	7,90
La Trappe Dubbel	6,00
Brugse Zot Blond	5,90
Affligem tripel	6,25
Brand Weizen (33cl)	5,60
Brand Weizen (50cl)	8,00

## BIEREN OP FLES 33CL

La Trappe Blond	6,25
La Trappe Tripel	6,50
La Trappe Isi D'Or	6,85
La Trappe Quadrupel	7,50
Karmeliet Tripel	6,95
Duvel	6,50
La Chouffe	6,25
Liefmans rosé bier	5,35
Desperados	6,50

## ALCOHOLVRIJ BIER OP FLES

Amstel Radler 0,0	3,80
Affligem wit 0,0	3,90
La Trappe Epos 0,0	4,75
Affligem Blond 0,0	4,50
Brand Weizen 0,0	4,00
La Trappe Nillis 0,0	6,75
Amstel 0,0	3,70

## WIJNEN PER GLAS

Chardonnay	5,25
Sauvignon	5,50
Moezel	5,25
Merlot	5,75
Sangiovese	6,00
Rosé Grenache	5,35

## BUBBELS

Rosé Prosecco	6,95
Hugo	6,75

## BOTTLES

Moët Champagne brut	99,50
AIX Rosé-Provence	43,75
Cava Sangre de toro	42,95

*Kijk ook eens op onze losse uitgebreidere wijnkaart*

### MAANDBIER

Maandelijks wisselend bier op tap of fles  
vraag er naar!

### BIERPLANKJE

4 proefglasjes met wisselende tapbieren  
10,50

# BORRELS & MIXEN

## APERITIEVEN

Port Ruby (Kopke)	4,95
Port White (Kopke)	4,95
10 jaar oude port (Kopke)	7,95
Martini Bianco	4,95
Martini Rosso	4,95
Sherry Dry	4,85
Sherry Medium	4,85
Campari	5,50

## BORRELS/SHOTS

Jenever oud/jong	3,00
Jägermeister	3,00
Vieux	3,00
Schrobberlèr	3,00
Apfelkorn	3,00
Tequila	3,50

## GEDISTILLEERD

Wodka	6,95
Bacardi	6,95
Bacardi limón	6,95
Gordon's Gin	7,00
Tanqeray Gin	7,50
Pernod	6,95
Havana Club 7	8,95

## MIXDRANKEN

Diverse mixdranken (vanaf)	9,00
----------------------------	------

## GIN TONIC

Gordons - Finley	8,95
Tanqeray- Fevertree	9,95
Hendrick's	11,50
Bobby's	11,75

## LIKEUREN (MET IJS)

Licor 43	6,70
Grand Marnier	6,75
Cointreau	6,70
Sambuca	6,70
Drambuie	6,70
Baileys	6,70
Tia Maria	6,70
Frangelico	6,70
Amaretto	6,70
Malibu	6,70
Schrobberlèr	6,70
Limoncello	6,75

## WHISKY

J. Walker Red	7,50
Jameson	7,50
Single Malt	11,50

## COGNAC

Remy Martin VSOP	9,50
Courvoisier VS	10,75
Calvados	9,00

## COCKTAILS

Aperol spritz	8,95
Pornstar martini	9,95
Sangria met fruit	9,95
Peachtree spritz	9,95



Tap



### La Trappe Witte Trappist (5.5%)

Het enige trappistenwitbier van de wereld. Goed doordrinkbare, bruisende en frisse dorstlesser. Zacht moutig met lichte zuren, kruidigheid en een prikkelende afdronk.

- Bitterheid ●○○○○
- Fris, moutig, prikkelend



Fles



### La Trappe Tripel (8.0%)

Klassiek trappistenbier met een krachtige en volle smaak. Een belegen donkerblond bier met kandijzoete, fruitige tonen, licht moutig karakter en een afdronk met verfijnde bitters.

- Bitterheid ●●○○○
- Blond, zoet, fruitig, bitter



### La Trappe Dubbel (7.0%)

Klassiek donkerbruin trappistenbier met een ivoorkeurige schuimkraag. Een vol moutige en karamelzoete smaak met een subtiele, zoete invloed van dadel, honing en gedroogd fruit.

- Bitterheid ●●○○○
- Stevig, volmout, karamel



### La Trappe Quadrupel (10.0%)

Het originele, donkere trappistenbier, zwaar en stevig met een volle, verwarmende, intense smaak. Moutig met zoete tonen van dadels, vijgen en karamel en een lange, zachte afdronk.

- Bitterheid ●●○○○
- Donker, zwaar, stevig, zoet



Fles



### La Trappe Blond (6.5%)

Goudgeel trappistenbier met een witte schuimkraag en een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak.

- Bitterheid ●○○○○
- Blond, moutig, zoet, bitter



### La Trappe Nillis (0.0%)

Donker, amberkleurig alcoholvrij 0,0% trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. Fruitig en moutig met een aangename bitterheid en een karamelzoete afdronk.

- Bitterheid ●●○○○
- Fruitig, moutig, karamel, bitterheid



### La Trappe Bockbier (7.0%)

Uniek seizoensbier met een droge, gebrande en kruidige smaak. Een bittere ondertoon smelt verrassend samen met een ondertoon van zoethout.

- Bitterheid ●●●○○
- Donker, kruidig, zoet, bitter



*Alleen verkrijgbaar in het seizoen*



### La Trappe Isid'or (7.5%)

Amberkleurig trappistenbier met een gebroken witte schuimkraag. De harmonieuze smaak begint fruitig en gaat over in moutige karamel; een perfecte balans tussen complexiteit en eenvoud.

- Bitterheid ●●○○○
- Fruitig, stevig, karamel, bitter



## Geschiedenis van de trappisten

In de zesde eeuw schreef de heilige Benedictus van Nursia de leefregel 'ora et labora', oftewel 'bid en werk'. Deze regel creëert een duidelijke indeling van de dag waarin activiteit en bezinning elkaar afwisselen. Al snel kreeg Benedictus vele volgelingen, die benedictijnen genoemd worden.

In 1098 scheidde een deel van de benedictijnen zich af en vormde een nieuwe religieuze orde. Deze orde wordt de cisterciënzers genoemd. In 1664 besloot de abt van de Franse abdij 'Notre Dame de la Grande Trappe' om de regel van Benedictus nog strikter na te leven. Deze zelfstandige stroming, trappisten, dankt haar naam aan deze abdij uit het Normandische Soligny-la-Trappe.

## Authentic Trappist Product

Het collectief figuratief merk Authentic Trappist Product (ATP-label) wordt verleend door de Internationale Vereniging Trappist. Zij garandeert aan de verbruiker de herkomst van trappistenproducten volgens de volgende criteria:

- 1 Productie vindt plaats binnen de muren van een trappistenabdij.
- 2 Onder toezicht en verantwoordelijkheid van monniken.
- 3 De opbrengsten zijn voor het grootste deel bestemd voor de behoeften van de kloostergemeenschap en voor sociale werken.

Dit certificeert niet alleen de monastieke herkomst van het product, maar garandeert tevens dat de verkochte producten beantwoorden aan de kwaliteit en traditie die haar oorsprong vindt in het leven van een bestaande trappistengemeenschap.



# WIJN & BUBBELS

## WIT

### Chardonnay & viognier

Volle brede smaak, stuivend fruit, chardonnay met een klein vleugje Viognier.

Glas 5,25 / Fles 25,95

### Sauvignon Blanc & verdejo

Uitstekende blend van sauvignon en verdejo. Frisse, droge biologische wijn met aroma van kruisbes en citrus.

Glas 5,50 / Fles 26,50

### Pinot Grigio

Een mooie italiaanse wijn met een geur van wit fruit, zoals appel en peer.

Fles 28,75

### Chardonnay - Domaine De Bosquet

Met tonen van vijg boter en vanille. Vol van smaak. Houtlagering en vetzig. Franse top chardonnay!

Fles 39,50

### Moesel

Aangename Moezelwijn, soepel en licht gezoet.

Glas 5,25 / Fles 25,95

## ROSÉ

### Grenache Rosé

Een mooi lichte, volle fruitige rosé uit zuid Frankrijk

Glas 5,35 / Fles 26,50

### AIX Rosé - Cote de Provence

De welbekende, lekkerste droge rosé

Fles 43,75

## ROOD

### Merlot

De kleur is dieprood, vol, soepel en lekker fruitig met iets van pruim en bessen.

Glas 5,75 / Fles 27,50

### Sangiovese

Volfruitig met aroma's van zoete bes en rijpe kersen.

Glas 6,00 / Fles 28,50

### Tempranillo - Mas Rabell

Vol en sappig, spaanse toast met frambozenjam en dadels

Fles 36,50

### Cabernet Sauvignon Domaine Lalande

Volle explosieve Franse kruidigheid van herkenbaar donker fruit

Fles 39,50

### Rioja - Altos Ibéricos - Crianza

Mooie Rioja, intens, rijp fruit en geroosterde aroma's een topwijn van het bekende Spaanse huis Torres.

Fles 45,00

## BUBBELS

### Cava - Sangre de toro

Een heerlijke topcava met een mooie mousse en fijne afronk die elk moment een feestelijk tintje geeft.

Fles 42,95

### Prosecco Rosé Frizzante

Heerlijk frisse rosé prosecco van 100% proseccodruiven.

Glas 6,95 / Fles 32,75

# BORREL BITES

**BITTERBALLEN** / 10 stuks 8,00

**GEMENGDE SNACKS** / 10 stuks 8,50

**VEGAN BITTERBALLEN** / 8 stuks 10,50

**GEFRITUURDE CALAMARESINGEN** 9,00

**PORTIE KAAS + WORST** 8,50

**PORTIE GEMARINEERDE SPAANSE OLIJVEN** 8,00

**KROKANTE GAMBA'S** / 10 stuks 9,75

**PLATEAU 'LIEVE LENTE'** 15,50

Kaas, worst, Amsterdamse uitjes en gemengde snacks

**STOKBROOD + KRUIDENBOTER** 5,00

**STOKBROOD + TAPPENADE EN KRUIDENBOTER** 5,50

**NACHO'S (KOUD)** 7,95

Met Mexicaanse salsa

Snacks zijn te bestellen tot 21.00 uur

Lunchgerechten zijn te bestellen tot 16.00u

# LUNCH

## SOEPJES

**Verse tomatensoep** 7,80  
Met rundvlees en geslagen room

**Proeverijtje** 8,75  
Twee kleine soepjes

Vraag de avondkaart of de bediening voor onze overige overheerlijke soepen

## VLOERBROOD TOSTI'S

**Tosti** 4,95  
ham & kaas / tostisaus

**Hollandse Tosti** 5,95  
ham & kaas / tomaat / gebakken eitje

**Franse Tosti** 6,95  
Brie / honing / provençaalse kruiden

## UITSMIJTERS (3 eieren)

**Uitsmijter** 10,95  
Gekookte beenham / en of / jonge kaas

**Uitsmijter "Lieve Lente"** 11,95  
Gebakken ui / spekjes / champignons / bolletje huzarensalade

**Uitsmijter carpaccio** 15,95  
Rucola / truffeldressing / parmezaanse kaas

## STOKBROODJE (wit of meergranen)

**Filet Americain** 9,25  
Preparé van de chef / gekookt ei / augurk

**Krabsalade** 9,95  
Rijk gevuld / garnaltjes

**Verse tonijnsalade** 10,95  
Met gekookt ei / olijfjes

**Carpaccio** 11,50  
Parmezaan / truffelmayo / pijnboompitten

**Kipsatéereepjes** 11,75  
Gemarineerd / gebakken kipfilet / satésaus

**Gerookte zalmfilet** 15,50  
Met roomkaas

**Warm vlees** 12,00  
Fricandea / bosui / chilisaus

## SALADES

**Cesar's salad** 14,95  
krokante kip / bacon / croutons / tomaat / mosterd dressing

**Salade carpaccio** 16,50  
Runderhaas / parmezaan / truffelmayo

**Vissalade** 18,50  
Gerookte zalm / garnalen / krabsalade / tomaat / cocktailsaus

**Salade ossenhaaspuntjes** 16,95  
Runderhaas / teriyaki / chilimayo

Stokbrood met kruidenboter 5,00

Frites met mayonaise 4,25

Portie truffelfrites met truffelmayo 5,00

## LUNCH SPECIALS

**Stokbroodje ossenhaaspuntjes** 12,95  
Teriyaki / sesam / bosui

**Stokbroodje hete kip** 12,50  
Pulled chicken / chilimayo

**Pasteitje** 12,00  
Kippenragout / korstdeegbakje

**Clubsandwich** 12,75  
Kaas / achterham / gerookte kip / tomaat / eiersalade / spekjes / vloerbrood

**12 uurtje** 14,50  
Stokbroodje preparé / bolletje huzaren / broodje kroket / kopje tomatensoep

**VIS-sandwich** 15,95  
Gerookte makreel / garnalen / krabsalade / vloerbrood / cocktailsaus

**12 uurtje van vis** 17,50  
Garnaltjes / krabsalade / garnalenkroketje / gerookte zalm / cocktailsaus

## BURGERS

Geserveerd met frietjes en salade

**Runderhamburger 180gr** 14,50  
Black Angus / sesambroodje / uienringen / hamburgerrelish

**Krokante kipburger** 12,50  
Sesambroodje / chilimayo

**Vegan Texas burger** 13,50  
Sesambroodje / barbecuesaus



## KROKETERIE

Geserveerd op gesneden wit of bruin vloerbrood

**Rundvleeskroketten** 10,50  
2 stuks / grove mosterdmayo

**Kalfskroketten** 11,95  
2 stuks / grove mosterdmayo

**Garnalenkroketten** 14,95  
2 stuks / cocktailsaus

**Vegan kroketten** 13,50  
2 stuks / vegan-mayo

**i** Er kan alleen per tafel afgerekend worden



Lieve  
**Lente**

# Street food



Tot 20.30 uur

<b>Albondigas</b> <i>Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus</i>	<b>9,50</b>
<b>2 Vietnamese loempia's (vega)</b> <i>met chilisaus</i>	<b>7,50</b>
<b>Koko's Nacho's</b> <i>roomkaas, chilisaus, bosui, kaas, uit de oven</i>	<b>9,50</b>
<b>Truffelfriet</b> <i>met truffelmayo</i>	<b>5,00</b>
<b>Mini frikandellen</b> <i>met Joppiesaus</i>	<b>7,50</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> <i>met remouladesaus</i>	<b>10,50</b>
<b>2 Garnalenkroketten</b> <i>met cocktailsaus</i>	<b>12,50</b>
<b>Nacho's (warm)</b> <i>met gesmolten kaas, salsa en bosui</i>	<b>8,50</b>
<b>Gefrituurde calamaresringen</b> <i>met cocktailsaus</i>	<b>9,00</b>
<b>Crunchy chicken-tenders</b> <i>met barbecuesaus</i>	<b>9,50</b>
<b>Gyoza's 6 stuks</b> <i>met Japanse saus en bosui</i>	<b>8,50</b>

Gerechten en menu's van de dinerkaart zijn van 17.00-20.30u te bestellen

# M E N U

## SURPRISE

### 3 X 3-GANGEN VERRASSINGSMENU

Een wisselend verrassingsmenu met 9 gerechtjes, dagelijks vers bereid naar het seizoen.

**3 kleine voorgerechtjes, bestaande uit  
een luxe visgerechtje, een vleesgerechtje en een soepje**

**Daarna 3 wisselende hoofdgerechtjes,  
meestal twee vlees en 1 visgerechtje**

**En als afsluiter 3 leuke kleine, lekkere verse dessertjes**

**37,50**

*Hoofdgerechten van de menu's worden geserveerd met bijpassend garnituur op bord.  
Frites of truffelfrites kunt u los bijbestellen.*

## JUBILEUM MENU

### LENTEMENU

**Lichtgebonden verse aspergesoep met reepjes beenham**

*- of -*

**Italiaanse tomatensoep met runderballetjes en basilicumroom**

**Spies van gebakken varkenshaasmedaillons met romige pepersaus**

*- of -*

**Trio van gestoomde vissoorten met risotto en kreeftenschuim**

**"Dame blanche" 2.0**

*- of -*

**Koffie / thee naar keuze**

**Nu slechts 25,00 !**

# VOORAF

## VOORGERECHTEN

- 1/2 Turks brood** 5,95  
Vers gebakken in 5 min. / huisgemaakte aioli
- Tomatensoep** 7,80  
Italiaans gekruid / basilicumroom / rundergehakt
- Franse Uiensoep** 8,00  
In een mok / gegratineerd / crouton / gesmolten kaas
- Verse aspergesoep** 8,00  
Lichtgebonden / reepjes beenham / geslagen room
- Carpaccio** 14,50  
Runderhaas / rucola / parmezaan / truffelmayo
- Bieten carpaccio** 14,50  
Rode biet / crumble van geitenkaas / balsamicostroop / aardbeitjes / gerookte amandelen
- Gerookte ribeye** 15,95  
Salade met gerookte runder ribeye / groene asperges / mosterdmayonaise
- Cesar salade** 14,95  
Krokante kipfilet / parmezaan / spekjes / croutons / tomaat / mosterddressing
- Tataki ossenhaas** 16,95  
Kort gebakken / basilicummayonaise / truffelkroketje
- Geschroeide tonijn** 17,50  
Op sesam geschroeid / wakamé / soyamayonaise / wasabicrumble
- Viscombinatie** 17,95  
Hollands garnalenkroketje / kreeftensoepje gerookte zalm / gamba's / garnalen / cocktailsaus

### Allergieën

Heeft u een allergie? Vraag dan de bediening naar de mogelijkheden.



# HOOFDGERECHT

## VLEES

- Kipsaté** 16,50  
Kippendijtes / atjar / kroepoek / satésaus
- Wiener schnitzel** 19,95  
XL / 250 gram / champignonsaus
- Spareribs** 21,95  
Huisgemarineerd / vers gebakken / salade / BBQ saus
- Varkenshaas reepjes** 19,95  
Gebakken met cajun / uienringen / romige knoflooksaus
- Pasta carbonara** 19,00  
Tagliatelle / spekjes / champignons / romige truffelsaus / rucola / parmezaan
- Black Angus Rib-eye** 24,75  
250 gram / van de grill / kruidenboter
- Japane runderhaaspuntjes** 23,95  
Gewokt / champignons / bosui / teriyakisaus
- Mixed Grill** 23,95  
3 soorten vlees / gegrild / kruidenboter en salsa
- Surf & Turf** 25,95  
Gebakken gamba's / tournedos / port -en kreeftensaus
- Runderhaas** 27,95  
Grain fed / gebakken naar keuze / groene pepersaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.  
Frites of truffelfrites kunt u los bijbestellen.

**i** U kunt tot 20.30 uur van de dinerkaart bestellen.

# HOOFDGERECHT

## VIS, PASTA & VEGA

<b>Tonijnfilet</b> Van de grill / soya-mayonaise / wasabi-kroepoek	22,95
<b>Zalmfilet</b> Warm geroekt / schuim van gember en limoengras	23,95
<b>Pasta gamba</b> Black tiger / tagliatelle / champignon / chili olie / parmezaanse kaas / rucola	23,95
<b>Bouillabaise</b> Maaltijdsoep / Rijk gevuld / vissoorten / garnituur	18,50
<b>Noordzeetong</b> 300 gram / garnalenkroketje / remouladesaus	29,95
<b>Maaltijdsalade vis</b> Geroekte zalm / garnalen / tonijnsalade/ ei / croutons	19,50
<b>Ravioli's</b> Spinazie ricotta / groene asperge/ rucola / parmezaan	18,95
<b>Pasta pesto</b> Tagliattelle / vega spekjes / verse pesto / parmezaan	18,95

| Hoofdgerechten worden geserveerd met garnituur.  
| Frites of truffelfrites kunt u los bestellen.



# Bites

<b>Yakitori spiesjes</b> 5 stokjes / teriyakisaus/ sesam	9,50	<b>Gyoza's</b> gevuld met kip / Japanse saus / bosui	8,50
<b>Nacho's pulled chicken</b> Bosui / kaas / uit de oven	9,95	<b>Springrolls</b> Vietnamese loempia's / vega / chilisaus	7,50
<b>2 garnalenkroketten</b> uit Yerseke / cocktailsaus	12,50	<b>Chicken tenders</b> Crunchy / BBQ saus	9,50
<b>Kibbelingen</b> Vers gebakken / remouladesaus	9,75	<b>Portie frites</b> Mayonaise	4,25
<b>Gamba's pil-pil</b> Knoflookolie / Spaanse peper / 6 stuks	10,95	<b>Portie truffelfrites</b> Truffelmayonaise	5,00
<b>Albondigas</b> Pittige gehaktballetjes / tomatensalsa	9,50	<b>Kleine salade</b> Gekookt ei / croutons / rauwkost	4,95
<b>Ribbetjes</b> 4 stukjes spare rib / BBQ saus	9,50	<b>Portie groente</b> Vergeten groenterratatouille	6,95

# Toetjes

<b>Dame Blanche</b> Boeren-roomijs / geroosterde amandelen / slagroom / warme chocoladesaus	8,95	<b>Surprise Surprise</b> 3 kleine nagerechtjes van onze chef	12,95
<b>Parfait van het seizoen</b> Huisgemaakte ijsparfait van onze chef	8,95	<b>Eenhoorn</b> Kinderijsje voor onze kleinste gasten	3,50
<b>Crème Brûlée</b> Gebrand met rietsuiker / slagroom / stroopwafel-ijs	10,00	<b>Rijp voor de plank</b> Guillotine met een proeverij van 3 oude VSOP Reypenaerkaasjes (ook leuk om te delen)	12,95
<b>Chocolademousse</b> Puur /bastognecrumble / mango / passievruchten ijs	10,50	<b>TIP: Heerlijk bij kaasplankje of dessert: 10 jaar oude port</b>	7,95





Lieve  
Lente  
25  
JAAR  
JUBILEUM | 2025