

Diner van 17.00 tot 21.30 uur.  
Heeft u allergieën?  
Meld dit dan aan het personeel.



# Diner kaart

## Starters

### Vlees

Flammkuchen ~ serranoham 6,50  
🍷 Davo Surf Ale  
🍷 Grüner Veltliner

Charcuterie ~ plank (2 pers.) 12,00  
🍷 Cornet Oaked  
🍷 Rioja Tempranillo

### Vis

Flammkuchen ~ zalm 6,50  
🍷 La Trappe Blond  
🍷 Grüner Veltliner

### Vega

Broodplank ~ aioli ~ kruidenboter ~  
pindasaus 5,50  
🍷 Urthel Saisonniere  
🍷 Verdejo

Flammkuchen ~ groenten 6,00  
🍷 Oedipus Mannenliefde  
🍷 Grüner Veltliner

Nacho's ~ cheddar ~ guacamole 7,00  
🍷 Uiltje Bird of Prey  
🍷 Pinot grigio

## Voorgerechten

### Vlees

Carpaccio ~  
Grana Padano ~ truffelsaus 10,50  
🍷 Pauwel Kwak  
🍷 Chardonnay

Steak tartare ~  
gepocheerd kwartelei 9,95  
🍷 Saison Dupont  
🍷 Rioja Tempranillo

### Vis

Tonijn tataki ~ wasabi ~ soja 10,95  
🍷 Davo Weizenbock  
🍷 Sauvignon blanc

Paling van Vlug ~ toast 12,50  
🍷 Jopen Malle Babbe  
🍷 Pinot grigio

Gravad lax ~ bietencarpaccio ~  
mierikswortel 9,95  
🍷 Maximus Pandora  
🍷 Chardonnay

### Vega

Rode-uintarte tatin ~  
roquefort 8,50  
🍷 Maximus Bock 7  
🍷 Rioja Tempranillo

### Soep

Bisque ~ zeevruchten ~  
tempura van gamba 8,95  
🍷 Bernardus Wit  
🍷 Chardonnay

Pomodori-tomatensoep ~  
basilicumcrème 6,50  
🍷 Jopen Hop zij met ons  
🍷 Sauvignon blanc

Soep van de chef 6,50

## Hoofdgerechten

### Maaltijdsalade

Salade van de zee 15,95  
🍷 La Trappe Blond  
🍷 Verdejo

Geitenkaassalade 15,95  
🍷 Weihenstephaner Hefeweizen  
🍷 Sauvignon blanc

Carpacciosalade 15,95  
🍷 IJwit  
🍷 Chardonnay

## Hoofdgerechten

### Vlees

Côte de boeuf ~ 600 gr. 28,50  
🍷 St. Bernardus 12  
🍷 Malbec

Short rib ~ 400 gr. 24,95  
🍷 O Hara's red ale  
🍷 Malbec

Biefstuk van diamanthaas ~  
150 gr. 16,50  
250 gr. 22,50  
🍷 La Trappe Dubbel  
🍷 Rioja Tempranillo

Lamsrib roast  
175 gr. 19,75  
350 gr. 29,75  
🍷 Van Moll Tripel Trouble  
🍷 Rioja Tempranillo

Bavette ~  
150 gr. 19,50  
250 gr. 25,50  
🍷 Quadrupel  
🍷 Malbec

Eendenborst ~ 180 gr. 18,50  
🍷 Le Fort Tripel  
🍷 Rioja Tempranillo

Saté ayam ~ 200 gr. 16,50  
🍷 Delerium Huyghe  
🍷 Chardonnay

Black Angus-hamburger ~  
180 gr. 16,50  
🍷 Kerel Ipa  
🍷 Rioja Tempranillo

Sauskeuze: truffeljus ~ knoflookjus ~  
morillejus ~ roomboterjus ~ peperjus

### Vis

Surf & turf 24,50  
🍷 Omer  
🍷 Chardonnay

Sliptong 20,75  
🍷 La Trappe Blond  
🍷 Sauvignon

Zeebaars 20,50  
🍷 La Trappe Puur  
🍷 Grüner Veltliner

Vis van de dag dagprijs

### Vega

Geitenkaasloempia 16,50  
🍷 Brewdog Punk Ipa  
🍷 Sauvignon blanc

Aardappel-pastinaakgratin ~  
gebakken oesterzwammen ~  
morrillesaus 16,50  
🍷 Kwaremont  
🍷 Rosé

Bovenstaande gerechten worden geserveerd  
met seizoensgroenten, verse friet en salade

# 5-gangen proeverij

## Diner voor 42,-

Uit te breiden met een  
bier- of wijnproeverij