

# Ontbijt

Alle dagen vanaf 9 uur tot 11 uur OP RESERVATIE

## KLASSIEK ONTBIJT 24.50

Vers fruitsap en warme dranken naar keuze.

Kaas, hesp, gerookte ham en diverse smeersalades.

Roereitje, breydelspek en vers fruit met yoghurt.

Boter, confituur, choco,...

Diverse minibroodjes.

Assortiment zoet met koffiekoekjes.

*Glutenvrij of lactosevrij (melden bij reservatie)* + 3.50

## KABOUTER ONTBIJTJE (2J-7J) 11.00

## VEGGIE ONTBIJT 25.50

Vers fruitsap en warme dranken naar keuze.

Vegetarische salades en eitjes naar keuze,

Assortiment kaas en vers fruit met yoghurt.

Boter, confituur, choco,...

Diverse minibroodjes.

Assortiment zoet met koffiekoekjes.

## ROYAL ONTBIJT 32.00

Klassiek ontbijt + glaasje cava

Ambachtelijk gerookte zalm met avocado.

Assortiment kazen.

Op zondag is er standaard een ontbijt buffet.

# Sorrelhapjes

Luxe bitterballen met mosterd	10.90
Mini potje mosselen lookroom (seizoen)	13.50
Kibbeling met tartaar	12.10
Watermeloen met feta	9.90
Albondiga's met tomatensaus	10.40
Crispy calamares	12.50
Bruchetta met tomaat	8.90
Patatas bravas	8.50
Kaasblokjes, gedroogde salami met Tierenteyn mosterd	10.30
Gefrituurde hapjes met chilisous	12.30
Zoete aardappelfrietjes met chilimayo	6.90
Kaasplankje 'domus casei'	19.50
Sharing plate 2 pers	37.50
(Albondinga's • crispy calamares met verse tartaar • burrata • tataki zalm & tonijn)	

# Lunchkaart

12-uurtje 18.00

- 2 snedes boerenbrood met
  - Hesp en kaas en een spiegeleitje
  - Rundvleeskroket met een mosterdsausje
  - Rijkelijke Aardappelsla

Lunchplate Veggie 18.00

Toast hummus, avocado, spiegeleitje, kaaskroketje, aardappelsla

## Toasts

Carpaccio 21.00

Rucola, parmezaan, pesto, zongedroogde tomaatjes & balsamico crème

Zuiders 21.00

Burrata, rucola, kerstomaatjes, geroosterde pitjes, zongedroogde tomaten, pesto & balsamico crème

Kannibaal 16.70

Filet américain, ui, koningskappers & augurk

Uitsmijter 18.30

Ham, kaas & 3 spiegeleitjes

Hummus met avocado en 1 spiegeleitjes 21.00

Hummus, rucola, pesto, avocado, geroosterde pitjes & kerstomaten, spiegeleitje

## Croques

	enkel	dubbel
Monsieur	10.10	15.40
Madame	11.10	17.10
Hawaiï	12.70	18.30
Bolognaise	12.70	18.30
Vidée	14.70	19.50
Spaghetti Bolognaise	klein 14.50	groot 19.50
Kaaskroketjes	: Met slamix & verse mayo 17.10	
Garnaalkroketjes	: Met slamix & verse mayo 21.90	
Duo kroketjes	: Met slamix & verse mayo 19.50	
Rijkelijk huisbereide kipvidée	: Met slamix & verse mayo 25.00	

## Inclusief:

• verse frietjes kroketten • puree • gebakken aardappeltjes • brood

## Supplementen:

• zoete aardappel friet 2.00

• verse mayo • kruidenboter • verse tartaar • ketchup • cocktail 1.50

Deze gerechten zijn verkrijgbaar tot 17 uur

Allergenen? Laat het ons weten. De samenstelling van producten kan namelijk veranderen.



# Voorgerechten

Tartaar van zalm Avocado, granny smith, zure room en dille	19.90
Zomerse salade van Coeur de boeuf tomaten met burrata	17.70
Sharing plate "Rekrut" 2 pers. Albondiga's, crispy calamares met verse tartaar, burrata, tataki zalm & tonijn	37.50
Tataki van zalm en tonijn Met wakame, avocado en wasabi mayo	21.70
Carpaccio van ossenhaas	19.10
Kaaskroketjes, Garnaalkroketjes, Duo,	16.10 - 19.70 - 18.50
Dagsoep met garnituur, Tomatenroomsoep met balletjes	7.50
Supplement:	
• Verse frietjes • kroketten • puree • gebakken aardappeltjes	4.00
• Zoete aardappel frietjes	2.00
• Verse mayo • kruidenboter • verse tartaar • ketchup • cocktail	1.50

# Salades

Caesar salade "Rekrut style"	25.50
Lauwe salade met kruidige hummus en warme groenten uit de oven & zoete aardappel frietjes	25.50
Salade met scampi en ambachtelijk gerookte zalm Met een mangochutney	31.50
Salade met gegratineerde geitenkaas en honing Met studentenhaver Supplement spek	26.70 +6.00
Tataki van zalm en tonijn Met wakame, avocado & wasabi mayo	31.70

## Inclusief:

• Verse frietjes • kroketten • puree • gebakken aardappeltjes • brood

## Supplementen:

• Zoete aardappel frietjes	2.00
• Verse mayo • kruidenboter • verse tartaar • ketchup • cocktail	1.50

Allergenen? Laat het ons weten. De samenstelling van producten kan namelijk veranderen.

# Pastagerechten

Pasta carbonara met krokant spek, rucola, parmezaan	24.00
Verse linguini Scampi met jambalaya en wokgroentjes	29.50
Verse linguini Kip met curryroomsaus en fijne groentjes	27.90
Huisbereide groentenlasagne uit de oven met kruidenroomsaus 	25.90
Pasta pesto met burrata rucola, zongedroogde & kerstomaatjes supplement zalm	24.00 7.50
Gevulde raviolini met buffel ricotta & spinazie, rucola en verse pesto supplement zalm	25.50 7.50
Zarzuela Zuiders visbordje met diaboliquesaus en verse linguini	29.50
Lasagne Bolognaise	22.50

# Vleesgerechten

Huisbereide rijkelijke kipvidée 25.00

Met slamix & verse mayo

Steak Tartaar premium 29.50

Met slamix & verse mayo

Short-ribs (500gr) 33.50

Met slamix & koude bbq saus

## Van de grill

Ierse Rumsteak 27.50

Huts runds Rib eye (350gr) 39.90

Varkenshaasje "Spetser" 27.90

Burger 27.50

Black Agnus Beef met sla, tomaat, oude kaas, chilimayo, ....

Bij deze gerechten heeft u de keuze tussen:

- sla mixte • tomatenslaatje
- verse frietjes • kroketten • puree • gebakken aardappelen

Supplementen:

- zoete aardappel frietjes 2.00
- warme groenten 2.00
- verse mayo • kruidenboter • verse tartaar • ketchup • cocktail 1.50

Sauzen

- champignonroomsaus • peperroomsaus 3.50
- gebakken champignons • koude BBQ-saus
- verse béarnaise 4.20

## No steak but also great

Vegetarische avocado burger op een briochebroodje 25.50  
met pestomayonaise en zoete aardappelfrietjes



# Zindergerechten

Spaghetti bolognaise	10.50
Tomatenroomsoep met balletjes	6.00
Kaaskroketje met sla en frietjes	10.50
Garnaalkroketje met sla en frietjes	13.50
Gegrilde kipfilet met appelmoes	12.00
Curryworst met frietjes	9.50
Bitterballen met frietjes	9.50
Balletjes in tomatensaus	11.50
Vidée met frietjes	13.50
Kibbeling met tartaar	12.00
Supplement appelmoes	2.00

# Visgerechten

Zeebaarsfilet met Tomatensalsa, venkel en zeekraal 29.50

Gegratineerd vispannetje 28.70

Met fijne groentjes, puree en witte wijnsaus

Gebakken Kabeljauw 33.50

Met fijne groentjes, zeekraal en bearnaisesaus

Scampi's 31.70

• Curryroom • lookboter • lookroom • diabolique • jambalaya  
(roomsaus met zuiderse kruiden)

Mosselen dagprijs

Inclusief mayo en mosselsaus

- v/h huis
- Natuur
- Provençaal
- Witte wijn
- Curryroom
- Lookroom

Bij deze gerechten heeft u de keuze tussen:

• verse frietjes • kroketten • puree • gebakken aardappelen



# Desserten

Kaasplankje "Domus Casei"	19.50
Tip: vraag naar onze dessertwijnjes of oude porto's	
Verwenkoffie met kleine gebakjes	12.50
Appelstrudel uit de oven met roomijs en slagroom	13.00
Zandtaartje met aardbeien en vanille ijs	14.50
Moelleux met vanille-roomijs	13.00
Mousse van yoghurt en rode vruchten	11.00
Crema Catalana	11.80
Appeltaart uit de oven met ijs en slagroom	11.20

## IJSCOUPES

Vanille	9.50
Aardbeien	12.50
Dame blanche	11.50
Bresilienne	11.50
Café glacé overgoten met ijskoffie	12.50
Kolonel (citroen sorbet met vodka)	14.50
Supplement: slagroom	2.00

# Kinderijsjes

Verrassingsijsje	6.00
Kinderijsje met chocoladesaus	8.00
Kinder chocomousse	6.00
Luxe mini magnum met leuke toppings	8.50

Ook ambachtelijke gluten-, lactose- & suikervrije desserts verkrijgbaar. Zie aparte pagina.  
Allergenen? Laat het ons weten. De samenstelling van producten kan namelijk veranderen.

# Gluten- & lactosevrij

## Voorgerechten

Kaaskroketten 2 stuks glutenvrij	17.50
Tomatenroomsoep glutenvrij	7.50
<small>Zonder room lactose en koemelk vrij</small>	
Carpaccio van ronds gluten en lactose vrij	18.90
Tataki van zalm en tonijn gluten en lactose vrij	21.50

## Snack/lunchkaart

Toasten en croque's kunnen gluten of lactose vrij gemaakt worden.  
Vraag hierover info

## Salades / vis- en vleesgerechten

kunnen gluten en lactose vrij gemaakt worden.  
Vraag hierover info

## Pasta

Gluten en lactose vrije rigatoni met bolognaise saus	24.50
Gluten vrije rigatoni carbonara	24.50
Gluten vrije rigatoni pesto met burrata	24.50

## Desserten

Warme brownie uit de oven / gluten, lactose en koemelkvrij	14.50
Pannenkoek / gluten, lactose en koemelkvrij	12.50
<small>Glutenvrij met vanilleroomijs</small>	
<small>Lactose en koemelkvrij vruchtensorbet</small>	
Citroentaartje met merenque / gluten, lactose en koemelkvrij	14.50
Woudvruchten taartje / gluten, lactose en koemelkvrij	14.50
Chocolade taartje met bisquit en mousse / gluten, lactose, suikervrij	14.50
Vanille taartje met bisquit en mousse / gluten, lactose en suikervrij	14.50
Warm suikervrij appeltaartje uit de oven/ gluten, lactose, koemelkvrij	14.50
<small>• Suikervrij vanilleijs</small>	
<small>• Glutenvrij met vanilleroomijs</small>	
<small>• Lactose en koemelkvrij met vruchtensorbet</small>	