

## Snacks

**Baguette I** 7,50 €  
mit Schinken und Käse

**Apfelkuchen** | 5,50 €  
Apfelkuchen serviert mit einer Portion Sahne A, C, G

**Bitterballen** (6 Stück) | 8,50 €  
Original niederländische Rindfleischbällchen  
mit scharfem Senf A, C, G, J

**Borel Plank zum Teilen** | 16,50 €  
Gemischte Platte mit feiner Wurstausswahl,  
gereiftem Käse, Oliven, Bitterballe  
A, G, H

**Garnelen-Krokette** | 8,50 €  
serviert mit Dip und Brotbeilage  
A, B, C, G

**Käse-Krokette** | 6,50 €  
Feine Käsefüllung in knuspriger Panade A, C, G

**Portion Pommes** | 5,50 €

## Vorspeisen

**Salat Spargel** 15,5 €  
Salat, Ei und Orangenvinaigrette

**Carpaccio vom Wagyu Rind** | 17,50 €  
Rucola, Parmesan, Balsamico

**Matjes** | 13,50 €  
traditioneller Sauce mit Apfel, Zwiebeln, Kräutern,  
gerösteten Haselnüsse und Rosinen

**Thai Kokos Soup** | 8,50 €  
Exotisch-würzig mit Kokosmilch und Zitronengras D, F

**Spargelcremesuppe** | 8,50 €

## Hauptgerichte

### **Spaghetti Trüffel** | 17,50 €

Frische Pasta in cremiger Trüffelsauce A, C, G

### **Spaghetti Scampi** | 21,50 €

Mit gebratenen Garnelen, Knoblauch und Kräutern A, B, C

### **Rigatone Bolognese** | 17,50 €

Hausgemachtes Rindfleisch-Ragù  
nach italienischer Art mit Grana Padano A, G, L

### **Tortellini** | 17,50 €

mit Erbsen und Schalotten gefüllt, Sauce Beurre blanc A, G

### **Currywurst „Birdie“** | 15,50 €

Currywurst vom Kalb 200g von der Fleischerei Gerrards,  
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites J, L

### **Scaloppine vom Kalbsfilet** | 17,50 €

Kalbsjus, Kartoffelpüree und Gemüse

### **Spargel Schinken** | 20,50 €

Hollandaise Sauce, neue Kartoffeln  
mit gekochtem Schinken und Ei

### **Spargel mit Lachsfilet** | 26,50 €

Hollandaise Sauce, neue Kartoffeln und Ei

### **Spargel mit Kalbsfilet** | 32,50 €

Hollandaise Sauce, neue Kartoffeln und Ei

## Dessert

### **Famouse Dame Blanche** | 9,50 €

Vanilleeis / 54,5% Callebaut Schokoladensauce  
Krokant und Crème Chantilly

### **Crème Brûlée** | 10,50 €

Klassische Vanillecreme mit  
karamellisierter Zuckerkruste

## ***Nederland***

### **Snacks**

**Stokbrood** | 7,50 €

met ham en kaas

**Appelgebak** | 5,50 €

Appelgebak geserveerd met een portie slagroom A, C, G

**Bitterballen** (6 stuks) | 8,50 €

Originele Nederlandse rundvleesbitterballen  
met pittige mosterd A, C, G, J

**Borrelplank om te delen** | 16,50 €

Gemengde plank met een fijne selectie aan worst,  
gerijpte kaas, olijven en bitterballen A, G, H

**Garnalenkroket** | 8,50 €

geserveerd met dip en brood A, B, C, G

**Kaaskroket** | 6,50 €

Fijne kaasvulling in een knapperig jasje A, C, G

**Portion Frites** | 5,50 €

### **Voorgerechten**

**Salade Asperge** | 15,50 €

Sla, ei en sinaasappelvinaigrette

**Carpaccio van Wagyu rund** | 17,50 €

Rucola, Parmezaanse kaas, balsamico

**Maatjesharing** | 13,50 €

traditionele saus met appel, ui, kruiden,  
geroosterde hazelnoten en rozijnen

**Thai Kokos Soep** | 8,50 €

Exotisch-kruidig met kokosmelk en citroengras D, F

**Aspergecrèmesoep** | € 8,50

## Hoofdgerechten

### **Spaghetti Trüffel** | 17,50 €

Verse pasta in romige truffelsaus A, C, G

### **Spaghetti Scampi** | 21,50 €

Met gebakken garnalen, knoflook en kruiden A, B, C

### **Rigatone Bolognese** | 17,50 €

Huisgemaakte rundvleesragù op Italiaanse wijze met Grana Padano A, G, L

### **Tortellini** | 17,50 €

gevuld met erwten en sjalotten, Beurre blanc saus A, G

### **Currywurst „Birdie“** | 15,50 €

Kalfs-currywurst (200g) van slagerij Gerrards, met huisgemaakte currysous en friet J, L

### **Scaloppine van Kalfsfilet** | 17,50 €

Kalfsjus, aardappelen en groenten

### **Asperges met Ham** | 20,50 €

Hollandaisesaus, nieuwe aardappelen met gekookte ham en ei

### **Asperges met Zalmfilet** | 26,50 €

Hollandaisesaus, nieuwe aardappelen en ei

### **Asperges mit Kalfsfilet** | 32,50 €

Hollandaisesaus, nieuwe aardappelen en ei

## Dessert

### **Famous Dame Blanche** | 9,50 €

Vanille-ijs / 54,5% Callebaut chocoladesaus  
Krokant en crème chantilly

### **Crème Brûlée** | 10,50 €

Klassieke vanillecrème met gekaramelliseerde suikerkorst

# **Français**

## **Snacks**

**Baguette** | 7,50 €  
au jambon et fromage

**Tarte aux pommes** | 5,50 €  
Tarte aux pommes servie avec  
une portion de crème fouettée A, C, G

**Bitterballen** (6 pièces) | 8,50 €  
Boulettes de bœuf typiquement  
néerlandaises avec moutarde forte A, C, G, J

**Planche « Borrel » à partager** | 16,50 €  
Planche mixte avec une fine sélection de charcuterie,  
fromage affiné, olives et bitterballen A, G, H

**Croquette aux crevettes** | 8,50 €  
servie avec sauce dip et pain A, B, C, G

**Croquette au fromage** | 6,50 €  
Fine garniture au fromage dans une panure croustillante A, C, G

**Portion Frites** | 5,50 €

## **Entrées**

**Salade d'asperges** | 15,50 €  
Salade, œuf et vinaigrette à l'orange

**Carpaccio de bœuf Wagyu** | 17,50 €  
Rocquette, parmesan, balsamique

**Filet de hareng** (Matjes) | 13,50 €  
sauce traditionnelle aux pommes, oignons,  
herbes, noisettes torréfiées et raisins secs

**Soupe thaï au coco** | 8,50 €  
Exotique et épicée au lait de coco et citronnelle D, F

**Velouté d'asperges** | 8,50 €

## ***Français***

### **Plats principaux**

**Spaghetti à la truffe** | 17,50 €

Pâtes fraîches dans une sauce crémeuse à la truffe A, C, G

**Spaghetti aux scampis** | 21,50 €

Aux crevettes poêlées, ail et herbes aromatiques A, B, C

**Rigatoni Bolognese** | 17,50 €

Ragoût de bœuf maison à l'italienne avec Grana Padano A, G, L

**Tortellini** | 17,50 €

farcis aux petits pois et échalotes, sauce Beurre blanc A, G

**Currywurst « Birdie »** | 15,50 €

Saucisse de veau au curry (200g) de la boucherie Gerrards, avec sauce curry maison et frites J, L

**Scaloppine de veaufilet** | 17,50 €

Jus de veau, pommes de terre et légumes

**Asperges au jambon** | 20,50 €

Sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles avec jambon cuit et œuf

**Asperges au filet de saumon** | 26,50 €

Sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles et œuf

**Asperges au filet de veau** | 32,50 €

Sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles et œuf

### **Desserts**

**Famous Dame Blanche** | 9,50 €

Glace vanille / sauce au chocolat Callebaut 54,5%  
Croquant et crème chantilly

**Crème Brûlée** | 10,50 €

Crème vanille classique avec sa croûte de sucre caramélisé