

## VOORGERECHTEN

<b>Tom Kha Kai</b>	€ 6,00
Originele, huisgemaakte Thaise kokos/kippensoep, geserveerd met paksoi, shiitake en koriander. Bangkok aan de Dommel.	
<b>Paprikasoep</b>	€ 6,00
Een mooie, volle soep, bereid van gekonfijte - dus zoete - paprika's. Afgemaakt met Griekse feta, oregano en olijfolie.	
<b>Stokbrood met kruidenboter</b>	€ 4,50
Een mandje vers afgebakken meergranenbrood met kruidenboter.	
<b>Singapore Slaw</b>	€ 9,50
Een frisse zomersalade met oosterse accenten. Van oorsprong gegeten tijdens Chinees nieuwjaar. We zouden graag de ingrediënten benoemen, maar het zijn er 22. Als u ze allemaal kunt raden krijgt u de salade van ons cadeau.	
<b>Buikspek</b>	€ 11,90
Een etmaal lang, in Chinese kruiden gegaard buikspek wordt krokant voor u gebakken en geserveerd op een bedje van gebakken gele rijst. Afgemaakt met komkommer, lente-ui, radijs, krokant gebakken uitjes en een vinaigrette van rozijnen.	
<b>Carpaccio Classico</b>	€ 13,50
Vers rundvlees tot carpaccio gesneden en geserveerd zoals in Italië: met pesto-basilicumsaus, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola sla.	
<b>Coquilles</b>	€ 14,50
Op een puntje huisgemaakte rösti van aardappel en verse paling liggen 3 gebakken coquilles. Geserveerd met een witlofsalade en rinse appelstroop. Zoet, zuur, bitter, zout en de vijfde smaak 'umami': hier komt het allemaal samen.	
<b>Zeebaars Ceviche</b>	€ 14,50
Verse zeebaars gegaard in limoensap. Bij deze wijze van garing - <i>ceviche</i> - stollen de eiwitten in de vis door het citruszuur. Een plaatje, dit bord. Geserveerd met segmenten van grapefruit, schaafsel van venkel, flinterdun gesneden rode ui, witpuntradijs, verse munt en een ietsie pietsie Spaanse peper voor een lichte tinteling in de keel.	

## SURPRISEMENU

Laat u verrassen door onze chef. Hij verleidt u op eigen wijze met zijn culinaire hoogstandjes.

<b>Drie gangen</b>	€ 38,50
<b>Vier gangen</b>	€ 48,50

## HOOFDGERECHTEN

<b>Cordon Bleu</b>	€ 22,50
De allerbeste varkenshaas - <i>Gaasterland kruidenvarken</i> - met daarin comté kaas uit Frankrijk en omwikkeld met serranoham uit Spanje. Voor het afbakken gepaneerd met Japans broodkruim en geserveerd met een huisgemaakte champignons-roomsaus.	
<b>Lamsschouder</b>	€ 23,50
De lamsschouder is geroosterd en verwerkt tot een <i>rouleau</i> : een rol van vlees waar plakken van zijn gesneden. Bij het roosteren komen sappen vrij en deze zijn samen met gepofte cherry-tomaatjes verwerkt tot een overheerlijke jus. Een toefje Griekse yoghurt op het vlees maakt dit bord helemaal af.	
<b>Tournedos Ultime</b>	€ 29,50
De allerbeste ossenhaas die we voor u hebben kunnen vinden. Graangevoerd biologisch Black Angus-Hereford met een unieke marmering. Sappig, mals en vol van smaak.	
Wilt u graag gebakken ganzenlever erbij?	€ 7,50
<b>Saltimbocca</b>	€ 24,50
De traditionele Italiaanse combinatie van kalfsvlees, serranoham, mozzarella en salie. Opgerold gepresenteerd en afgemaakt met een klassieke witte wijn-botersaus.	
<b>Bavette</b>	€ 24,50
Deze bavette - <i>flank steak</i> - van graangevoerd biologisch Black Angus-Hereford rund braden wij eerst aan op de barbecue voor een authentieke rooksmaak. Na het afbakken serveren wij deze met een huisgemaakte Argentijns-Uruguayaanse saus, chimichurri genaamd.	
<b>Kraakverse Vis</b>	€ 22,50
Dagelijks aangevoerde verse vis uit IJmuiden. Vraag de bediening naar de vangst van vandaag of kijk op de schoolborden in de zaak. Zo bent u altijd verzekerd van kraakverse vis, die ook nog eens in het seizoen is. Uiteraard gebruiken wij uitsluitend vis met het MSC-keurmerk.	
<b>Poulet Jaune</b>	€ 23,50
Een poulet jaune is een Franse kip die volgens de unieke <i>label rouge</i> duurzaamheidsprincipes heeft geleefd. Een betere kip kun je eigenlijk niet op je bord krijgen. Wij garen de filet langzaam en bakken botermals op het vel af. Geserveerd met een superkrokant afgebakken dijstuk, een huisgemaakte jus die is getrokken van het karkas en groene asperges.	
<b>Vegetarische surprise</b>	€ 22,50
Dagelijks wisselende, verse ingrediënten worden samengevoegd tot een vegetarisch culinair festijn.	

## VERSE GROENTEN OP UW BORD

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgratin en verse groenten, die in het seizoen zijn. Wij presenteren dit najaar zes verschillende soorten, die ook nog eens op verschillende manieren zijn bereid.*

## NAGERECHTEN

<b>Dame Blanche</b>	€ 8,50
3 bolletjes ambachtelijk vanille roomijs met chocoladesaus van 54% cacao en verse slagroom, die a-la-minute voor u wordt geklopt. De chocolade is van het Belgische merk Callebaut. Zij gaan verder dan fair trade: zij investeren in de opleiding van West-Afrikaanse boeren en in specifieke cacao-gerelateerde projecten ter plaatse.	
<b>Baba Limon</b>	€ 9,50
Een van oorsprong Napolitaans nagerecht hebben wij Turkse accenten meegegeven. Het is een donut die is volgezogen met limoensiroop. Op de rand een cremeux van citroen. Het gerecht wordt geserveerd met eetbare bosviooltjes en een bolletje vanille-roomijs.	
<b>Sorbet</b>	€ 9,50
Een echte nagerechtenklassieker. 3 bollen sorbet-vruchtenijs, begeleid door het fruit waar het ijs van is gemaakt en natuurlijk een scheut Sprite. Geserveerd in een nostalgische coupe.	
<b>Swiss Roll</b>	€ 9,50
Huisgemaakte rol van cake met cheesecake en gekonfijte aardbeien als vulling. Geserveerd met een bolletje boeren-roomijs, een crumble van karamel-zeezoutkoekjes, aardbeiensaus en een plakje flinterdunne witte chocolade.	
<b>Kaasplankje</b>	€ 9,50
Vier prachtige kaassoorten, toegesneden op het seizoen, geserveerd op een rustiek plankje met daarbij hartige maiscrackers en een vijgencompote. De nadruk ligt deze herfst op ambachtelijkheid en karakter.	
Een glas 10 jaar oude, op eikenhout gerijpte tawny port erbij?	€ 4,00
<b>Bounty®</b>	€ 9,50
Adembenemende combinatie van een huisgemaakte Bountyreep en een in specerijen gegaarde streep verse ananas. De reep is afgemaakt met een ganache - <i>creme</i> - van witte chocolade en het geheel wordt geserveerd met een huisgemaakte compote van ananas, verse munt en Spaanse peper voor een licht kriebeltje in de keel.	
<b>Petite Glacée</b>	€ 4,50
Een bolletje ambachtelijk boeren-roomijs met naar keuze aardbeien- of chocoladesausen vers geklopte slagroom. De aardbeiensaus maken we zelf en de chocoladesaus ook.	

## LUNCHGERECHTEN

✓ = vegetarisch

## SOEPEN

**Tom Kha Kai:** originele, huisgemaakte Thaise kip/kokossoep, geserveerd met paksoi, shiitake en koriander. Bangkok aan de Dommel € 5,50

**Paprikasoep:** huisgemaakte, lichtgebonden soep van gekonfijte (dus zoete) paprika's. Geserveerd met Griekse fetakaas, oregano en wat room ✓  
€ 5,50

## UITSMIJTERS EN OMELETTEN

**Lunchspecial Joske:** onze variant op het twaalfuurtje: 3 sneden wit- of bruinbrood met ham, 2 spiegeleieren, een kroket en een frisse salade € 10,50

**Uitsmijter:** combineer zelf uit de ingrediënten ✓  
boerenachterham, jong-belegen kaas, champignons en bacon uw favoriete uitsmijter. Wij gaan ermee aan de slag en serveren 3 gebakken scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 9,50

**Uitsmijter rosbeef:** niet bepaald standaard rosbeef. Wij gebruiken vers rundvlees, met 3 scharreleieren op 2 sneetjes wit- of bruinbrood € 10,50

**Omelet naturel:** de perfect gebakken omelet, geserveerd op 2 sneetjes wit- of bruinbrood en voorzien van een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur ✓  
€ 8,50

**Boerenomelet:** lunchen op z'n Bourgondisch. Perfect gebakken omelet met boerenachterham, jong-belegen kaas, spek, champignons, prei en ui. Geserveerd met een frisse, a-la-minute aangemaakte sla-garnituur en wit of bruin brood € 10,50

## TOSTI'S

Onze tosti's komen niet uit een tosti-ijzer, maar worden met liefde en toewijding bereid in een koekenpan.

**Tosti kaas:** 2 witte boterhammen met jong belegen kaas, geserveerd met een frisse slagarnituur ✓  
€ 4,50

**Tosti ham/kaas:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham en jong-belegen kaas € 5,50

**Tosti Hawaï:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham, jong-belegen kaas en een plak ananas € 6,50

**Tosti madame:** 2 witte boterhammen met ambachtelijke boerenachterham, jong-belegen kaas en een speelgelei € 7,50

**Tosti geit:** 2 witte boterhammen met milde geitenkaas, cherrytomaatjes en pesto ✓  
€ 8,50

**Tosti tonijn:** 2 witte boterhammen met tonijn, cheddar kaas, rode ui en tomaat € 8,50

## MEERGRANENBOL

Onze meergranenbollen worden a-la-minute vers afgebakken voor een optimale versheid

**Meergranenbol bieslook-roomkaas:** meergranenbol, belegd met verse bieslook-roomkaas, rode ui, sla en komkommer ✓ € 8,50

**Meergranenbol carpaccio:** meergranenbol, belegd met dun geneden vers rundvlees, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitten € 9,50

**Meergranenbol kalkoen:** meergranenbol, belegd met gerookte kalkoenfilet, sla, rode ui en tomaat € 10,50

**Meergranenbol blauwkaas:** bepaald geen standaard broodje kaas. Meergranenbol belegd met verse blauwschimmelkaas, appel, appelstroop, walnoten, witlof, uit en tomaat € 11,50

## CLUB SANDWICHES

**Club sandwich original:** 3 sneden getoast, met mayonaise besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met gerookte kip, bacon, kaas, ei, tomaat, sla en komkommer € 9,50

**Club sandwich Joske:** 3 sneden getoast, met *secret sauce* besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met kalkoen, bacon, sla, tomaat en komkommer € 10,50

**Club sandwich zalm :** 3 sneden getoast, met creme fraiche besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belegd met gerookte zalm, salade, rode ui en komkommer € 11,50

**Club sandwich vega:** 3 sneden getoast , met mayonaise besmeerd witbrood op elkaar en rijkelijk belgd met jongbelegen of oude kaas, gekookt ei, sla, tomaat en komkommer ✓ € 8,50

## BURGERS

Onze hamburgers zijn gemaakt van het gehakt van het Kempenlander Black Angus rund. Intense smaak en malse structuur. De runderen worden met graan afgevoerd voor een goede ontwikkeling van het intramusculair vet.

**Hamburger Saint Mike:** perfect Black Angus rundvlees. Op de bakplaat bereid en geserveerd op een sesambolletje met ijsbergsla, tomaat, augurk, mayo en ketchup € 8,50

**Cheeseburger:** als de hamburger, maar dan met een plak kaas erop € 9,50

**Bacon-Cheeseburger:** als de cheeseburger maar dan met gebakken bacon erop € 10,50

**Bacon-Cheeseburger de Luxe:** als de bacon-cheeseburger

maar dan met een gebakken ei erop € 11,50

**Frietjes erbij?** een handvol verse frites bij uw hamburger € 2,50

## MAALTIJDSALADES

Maaltijdsalades worden a-la-minute vers voor u gemaakt en worden geserveerd met een bolletje meergranenbrood.

**Salade geitenkaas:** frisse salade van diverse slasoorten, met daarbij een warme geitenkaas, honing, noten, gedroogde tomaten en een lente-uitje ✓  
€ 14,50

**Salade turkey caesar:** frisse salade van diverse slasoorten met in de hoofdrol langzaam gegaard kalkoenvlees. Opgemaakt als een klassieke caesar salad: sla, Parmezaanse kaas, croutons en een gekookt ei  
€ 15,50

**Salade carpaccio:** frisse salade van diverse slasoorten met vers lers rundvlees en afgemaakt met truffelmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas en pijnboompitten  
€ 16,50

**Salade vis:** frisse salade van diverse slasoorten met daarin een mooie selectie vis. Onder andere een warme moot vis van de dag. Afgemaakt met een huisgemaakte remouladesaus, augurk, lente-ui en een gekookt ei  
€ 17,50