

Diner



Mr. Mayor
lunch, bistro & grill

APPETIZERS

OESTERS ●●

p.st. 4,5

FINES DE NORMANDIE NO2 |
RODE WIJNAZIJN | CITROEN | SJALOT

AUSTERN | FINES DE NORMANDIE NO2 |
ROTER ESSIG | ZITRONE | SCHALOTTE

OYSTERS | FINES DE NORMANDY NO2 |
RED VINEGAR | LEMON | SHALLOT

CHARCUTERIE ●●

10,5

PARMA HAM | COPPA DI PARMA |
MORTADELLA | GEMARINEERDE OLIJVEN

WURSTWAREN | PARMA SCHINKEN | COPPA DI PARMA
SPIANATA ROMANA | MARINIERT OLIVEN

CHARCUTERIE | PARMA HAM | COPPA DI PARMA |
SPIANATA ROMANA | MARINATED OLIVES

BROOD ●●●

2p. 6,9 / 4p. 11

LICHT OF DONKER BROOD |
HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER | AIOLI

BROT (WEISS ODER BRAUN) |
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER | AIOLI

BREAD (WHITE OR BROWN) |
HOMEMADE HERB BUTTER | AIOLI

MOUSSERENDE WIJNEN

BLANC

PER FLES 750ML PER GLAS 100ML

DROOG WIT

PINOT BLANC - RIESLING 30 6,5
CUVÉE ELYSEE

KRIER & FRÈRES | RÉMICH | LUXEMBURG
FRISROMIG, MOOIE MOUSSE, VERKWIKKEND!

ROSÉ

PER FLES 750ML PER GLAS 100ML

PINOT NOIR - ROSÉ 40 8
TRADITIONELLE

KRIER & FRÈRES | RÉMICH | LUXEMBURG
ZALMRODE KLEUR, KLEIN BESSIG, FRUIT, KLASSE!

ALCOHOLVRIJ

PER FLES 750ML PER GLAS 100ML

WIT | CUVÉE SPARKLING 29 5,8

LIGHTHOUSE | MOEZEL | DUITSLAND
SAPPIG FRIS, APPEL, CITRUS

CHAMPAGNE

PER FLES 750ML

BLANC DE BLANCS BRUT 75

PIERRE MONCUIT |
MESNIL-SUR-OGER | FRANKRIJK
CHARDONNAY, ZACHTE VOLLE MOUSSE,
ZEER LANGE AFDRONK

ICE IMPERIAL 140
MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE | PINOT NOIR |
PINOT MEUNIER | CHARDONNAY |
FRANKRIJK
GOUDGELE KLEUR, VERFRISSENDE ZUURGRAAD

Allergenen

- | | | | |
|--------------|-----------------|------------|--------|
| ● Melk | ● Gluten | ● Mosterd | ● Vis |
| ● Pinda's | ● Zwaveldioxide | ● Selderij | ● Ei |
| ● Noten | ● Sesamzaad | ● Lupine | ● Soja |
| ● Weekdieren | ● Schaaldieren | ● Lactose | |

COCKTAILS

MOSCOW MULE 8,5

VODKA | SUIKERWATER |
LIMOENSAP | ANGOSTURA |
GEMBERBIER

WHITE LADY 11,5

GIN | COINTREAU | EIWIT |
CITROENSAP | SUIKERWATER

COSMOPOLITAN 10,5

ABSOLUT CITROEN | TRIPLE SEC |
LIMOENSAP | CRANBERRYSAP |
SUIKERWATER

MANHATTAN 13

WHISKEY | SWEET VERMOUT |
ANGOSTURA BITTER | MARASCHINO

DAIQUIRI 14,5

WITTE RUM | LIMOENSAP |
SUIKERWATER

MARGARITA 13

TEQUILA | TRIPLE SEC |
LIMOENSAP | SUIKERWATER

MOCKTAILS

MOJITO FRAMBOOS 6,9

VERSE FRAMBOZEN |
LIMOENSAP | SPRITE | VERSE MUNT

SHIRLEY TEMPLE 6,9

GINGER ALE | GRENADINE SIROOP |
MARASCHINO KERS

IS NOT MY PASSION 6,9

KIWI | ANANASSAP | LIMOENSAP |
PASSIEVRUCHTSAP

GIN-TONICS

LONDON DRY 9,8

HINTS VAN PEPER, FRISSE MIX VAN
CITRUS SMAKEN EN EEN LICHT TOON
VAN ZOETHOUT MAKEN DEZE GIN TOT
EEN ZEER VEELZIJDIGE EN ELEGANTE
SMAKENDE GIN.

GENTLY RESTED 9,8

DEZE UNIEKE GIN HEEFT EEN
VOLLE SMAAK EN PEPERIGE-KRUIDIGE
TONEN VAN DE JENEVERBES.
MET ALS AFDRONK EEN MOOIE
VOLLE HOUT SMAAK.

ROYAL DOCK 9,8

DEZE INTENSE MAAR SOEPELE GIN
HOUDT EEN GOEDE BALANS TUSSEN
JENEVERBES, KORIANDER EN CITRUS
SMAKEN. HET HEEFT EEN MOOIE VOLLE
KRUIDIGE AFDRONK VAN KARDEMOM.

OLD TOM 9,8

EEN KRACHTIG, RIJK, ZACHT EN ROND
MONDGEVOEL, HINTS VAN SINAAS-
APPELSCHIL, CITROENSCHIL EN
BLOEMIGE TONEN, BIEDEN EEN
EVENWICHTIGE EN TRADITIONELE
SMAAK VAN DEZE LICHT GEZOETE GIN.

BUBBELS IN DE MIX

APEROL SPRITZ

APEROL | PROSECCO |
SINASAAPPEL |
BRUISWATER



7,8

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI | PROSECCO |
CITROEN | BRUISWATER

9,5

FIORITO

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO | PROSECCO |
CITROEN | BRUISWATER

9,5

KIR ROYAL

CRÈME DE CASSIS | PROSECCO

7

HUGO

PROSECCO | BRUISWATER |
VLIERBESSENSIROOP

6,5

ALCOHOLVRIJ GENIETEN

CRODINO

CRODINO | SINAASAPPEL

4,9

GIN TONIC 0,0%

TANQUERAY 0,0 |
TONIC WATER | VERS FRUIT

9,9

BIEREN

VAN DE TAP

GROLSCH 0,20CL	3,1
GROLSCH 0,25CL	3,5
GROLSCH 0,50CL	6,6
GROLSCH WEIZEN 0,30CL	5,2
GROLSCH WEIZEN 0,50CL	6,9
TEXELS SKUUMKOPPE 0,30CL	5,8
GRIMBERGEN BLANCHE 0,25CL	5,4
WISSELTAP	v.a. 5,5

VRAAG DE BEDIENING NAAR ONZE
WISSELENDE BIERESPECIALS!

PER FLES

GROLSCH RADLER	4,2
NEDERLAND 2,0%	
DESPERADOS MEXICO 5,9%	5,9
KWAREMONT IPA BELGIË 4%	5,5
GRIMBERGEN DUBBEL	5,9
BELGIË 6,5%	
GRIMBERGEN TRIPEL	6,3
BELGIË 8,5%	
DUVEL 6.66 BELGIË 6,66%	6,3
LIEFMANS FRUITESSE BELGIË 3,8%	4,6
OTHMAR BLOND	6,3
NEDERLAND 6,5%	
GRISSETTE BLOND BELGIË	4,5
5,5% GLUTENVRIJ	

ALCOHOLVRIJ 0,0%

GROLSCH	4,2
GROLSCH RADLER	4,2
GROLSCH WEIZEN	5,5
SKUUMKOPPE	5,2
LIEFMANS FRUITESSE	4,6

MR. MAYORS SHARINGMENU:

“BOURGONDISCHE PROEVERIJ” IN 3- OF 4-GANGEN

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN

VOORGERECHTENPLANK PROEVERIJ

CARPACCIO

ROTTERDAMSCH OUDE KAAS | TRUFFELMAYONAISE | VERSE RUCOLA |
BALSAMICOSTROOP | GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN

GEROOKTE ZALM - BIET & GIN

SINAASAPPEL | JONGE SLA

PARMAHAM

GEMARINEERDE GALIA MELOEN | FRISSE DRESSING

TUSSENGERECHTEN PROEVERIJ (BIJ 4 GANGEN)

FRANSE UIENSOEP

KAASCROUTON

CHAMPIGNONS DE DORDOGNE

CHAMPIGNONS IN BIERBESLAG | KNOFLOOKSAUS

HOOFDGERECHTEN PROEVERIJ

ROERGEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES

GEWOKTE GROENTE | TERIYAKISAU

KIP-GESCHNETZELTES

ROMIGE KIPSTUKJES | KROKANTE AARDAPPELRÖSTI

GAMBA'S PIL PIL

KNOFLOOK-CHILI OLIE | PETERSELIE

HOOFDGERECHTEN
GESERVEERD MET
GEMENGDE SALADE,
RAUWKOST FRIET
EN MAYONAISE

DESSERT

FRIANDISES

MACARON | BROWNIE |
BOTERKOEK | MINI CRÈME BRÛLÉE



Mr. Mayor
lunch, bistro & grill

DEUTSCHE KARTE
/ ENGLISH MENU



3 GANGEN €41,50 4 GANGEN €49,00

KOUDE VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM - BIET & GIN 14,9

SINAASAPPEL | JONGE SLA

GERÄUCHERTER LACHS - RÜBE & GIN |
TARTAR | ORANGE | JUNGER SALAT
SMOKED SALMON - BEET & GIN |
TARTARE | ORANGE | YOUNG LETTUCE

Wijntip: Domaine de Laulan | 7
Sauvignon blanc | Côtes de Duras

RUNDERCARPACCIO 15,9

ROTTERDAMSCH E OUDE KAAS |
TRUFFELMAYONNAISE | VERSE RUCOLA |
BALSAMICOSTROOP |
GEROOSTERDE PIJNBOOMPITTEN

RUNDERCARPACCIO | ROTTERDAMSCH E ALTER KÄSE |
TRÜFFELMAYONNAISE | FRISCHER RUCOLA |
BALSAMICOSIRUP | GERÖSTETE PINIENKERNE
RUNDERCARPACCIO | ROTTERDAMSCH E OLD CHEESE |
TRUFFLE MAYONNAISE | FRESH ARUGULA |
BALSAMIC SYRUP | ROASTED PINE NUTS

Wijntip: Belles du Sud | 5,8
Grenache Syrah | Languedoc

PARMAHAM 14,5

GEMARINEERDE GALIA MELOEN |
FRISCHE DRESSING

PARMASINKEN | MARINIERTE GALIAMELONE |
FRISCHES DRESSING
PARMA HAM | MARINATED GALIA MELON |
FRESH DRESSING

Wijntip: Le Contesse | 6,3
Pinot Grigio | Veneto

GEITENKAAS TARTELETTE 12,5

CRÈME | STOOFPPEER

ZIEGENKÄSE-TÖRTCHEN | SAHNE |
GESCHMORTE BIRNE
GOAT CHEESE TARTLET | CREAM | STEWED PEAR

Wijntip: Domaine La Colombette | Chardonnay 5,9

WARM E VOORGERECHTEN

GAMBA'S PIL PIL 13,9

KNOFLOOK-CHILI OLIE | PETERSELIE

GARNELEN PIL PIL |
KNOBLAUCH-CHILIÖL | PETERSILIE
PRAWNS PIL PIL | GARLIC CHILI OIL | PARSLEY

Wijntip: Leo Hillinger | 7,5
Grünerveltliner | Burgenland

CHAMPIGNONS DE DORDOGNE 11,5

(VEGETARISCH)

CHAMPIGNONS IN BIERBESLAG |
KNOFLOOKSAUS

PILZE IM BIERTEIG | KNOBLAUCHSAUCE
MUSHROOMS IN BEER BATTER | GARLIC SAUCE

Wijntip: Belles Du Sud | 5,8
Marsanne/Roussanne | Languedoc

VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD

VORSPEISEN WERDEN SERVIERT MIT BROT

STARTERS ARE SERVED WITH BREAD

SOEPEN

FRANSE UIENSOEP ●●●●● 7,5 KAASCROUTON

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | KÄSECROUTON
FRENCH ONION SOUP | CHEESE CROUTON

TOMATENSOEP ●●●●● 6,5 POMODORI | BOSUI

POMODORI TOMATENSUPPE | FRÜHLINGSZWIEBEL
POMODORI TOMATO SOUP | SPRING ONION

KREEFTENSOEP ●●●●● 12,5 GAMBA | VENKEL | GROENE ASPERGE

HUMMERSUPPE | GAMBA |
FENCHEL | GRÜNER SPARGEL
LOBSTER SOUP | PRAWN |
FENNEL | GREEN ASPARAGUS

SALADES

CEASAR ●●●●● 15,5 (GROOT +3,5) KIP | GESCHAAFDE PARMEZAAN | ANSJOVIS | EI | CROUTONS | ROMIGE DRESSING

HÄHNCHEN SALAT | RASIERTER PARMESAN |
SARDELLEN | EI | CROUTONS | CREMIGES DRESSING
CHICKEN SALAD | SHAVED PARMESAN |
ANCHOVIES | EGG | CROUTONS |
CREAMY DRESSING

Wijntip: Domaine de Laulan | 7
Sauvignon Blanc | Cotes de Duras

OSSENHAAS- PUNTJES ●●●●● 18 (GROOT +6,5) SPICY SOJA DRESSING | CHAMPIGNONS | GEBAKKEN SPEK | CROUTONS | RODE UI

RINDERFILETSALAT | WÜRZIGES SOJADRESSING |
PILZE | KNUSPRIGER SPECK |
CROUTONS | ROTE ZWIEBELN
BEEF TENDERLOIN SALAD | SPICY SOY DRESSING |
MUSHROOMS | CRUNCHY BACON |
CROUTONS | RED ONION

Wijntip: Belles du Sud | 5,8
Granache/Syrah | Languedoc

SALADE GAMBA'S ●●●●● 15,5 (GROOT +3,5) KNOFLOOK | LIMOENDRESSING

GARNELEN SALAT | KNOBLAUCH |
LIMETTENDRESSING
SALAD PRAWNS | GARLIC | LIME DRESSING

Wijntip: Weingut Frey | 7,5
Grauer Burgunder | Rheinhessen

SOEPEN EN SALADES WORDEN
GESERVEERD MET BROOD ●●●●●

SUPPEN UND SALAT WERDEN SERVIERT MIT BROT
SOUPS AND SALADS ARE SERVED WITH BREAD

MR. MAYOR'S CHEF'S SPECIALS

ZEETONG •• 49

500-600 GRAM | A LA MEUNIERE |
AAN TAFEL GEFILEERD

SEEZUNGE MIT MEHL | IM BUTTER GEBACKEN |
FILETIERT AM TISCH | 500 - 600 GRAMM

SOLE WITH FLOUR | BAKED IN BUTTER |
FILLETED AT THE TABLE | 500 - 600 GRAM

Wijntip: Verpaille | Chardonnay | Bourgogne 8,5

DRY AGED ENTRECÔTE ••• PER 100 GRAM 19,75

VANAF 200 GRAM |
LIMOUSIN RUND ERVE ELFERMAN

DRY AGED ENTRECÔTE | 200 GRAMM |
LIMOUSIN RINDFLEISCH VON ERVE ELFERMAN

DRY AGED ENTRECÔTE | 200 GRAM |
LIMOUSIN BEEF FROM ERVE ELFERMAN

Wijntip: Château Camp del Saltré | 7
Malbec | Cahors

DRY AGED T-BONE 550 GRAM 47 STEAK •••

550 GRAM | HOLLANDS WEIDERUND

DRY AGED T-BONE STEAK | NIEDERLÄNDISCHES RIND
DRY AGED T-BONE STEAK | DUTCH BEEF

Wijntip: Bodegas Azabache | 7,5
Tempranillo/Garnacha | Rioja

UPGRADE

CHAMPIGNONS • 3,5 GEBAKKEN

GEBÄCKENE PILZE
BAKED MUSHROOMS

SPEK-CHAMPIGNONS-UI • 4 GEBAKKEN

GEBÄCKENE SPECK | PILZE | ZWIEBEL
BAKED BACON | MUSHROOMS | ONION

HARICOT VERTS • 4 ROOMBOTER | GEROOKT SPEK

HARICOT VERTS | CREMEBUTTER |
GERÄUCHERTER SPECK
HARICOT VERTS | CREAMBUTTER | SMOKED BACON

GEROOSTERDE ROSEVAL- AARDAPPELEN • 4,5 KRUIDEN CRÈME FRAÎCHE

GEBRATENE ROSEVAL-KARTOFFELN |
KRÄUTER CRÈME FRAÎCHE
ROASTED ROSEVAL POTATOES |
HERBS CRÈME FRAÎCHE

FRIET •••• 4 MAYONNAISE

POMMES | MAYONNAISE
FRIES | MAYONNAISE

GEMENGDE SALADE ••• 4 RAUWKOST | DRESSING

GEMISCHTER SALAT | DRESSING
MIXED SALAD | DRESSING

ALLE HOOFGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GEMENGDE SALADE, RAUWKOST, FRIET EN MAYONNAISE. STEAKS WORDEN GESERVEERD MET RODE WIJNJUS, PEPERSAUS EN CHIMICHURRI. •••••

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT POMMES, MAYONNAISE UND SALAT SERVIERT.
STEAKS WERDEN MIT PFEFFER-SAUCE, ROTWEINSAUCE UND CHIMICHURRI SERVIERT.

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH CHIPS, MAYONNAISE AND SALAD.
STEAKS ARE SERVED WITH PEPPER SAUCE, RED WIN SAUCE AND CHIMICHURRI.

HOOFDGERECHTEN

MR. MAYOR'S BISTRO KLASSIEKERS

ROERGEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES 29

GEWOKTE GROENTE | TERIYAKISAUS

GEBRATENES RINDERFILET | GEMÜSE | TERIYAK-SAUCE

BAKED BEEF TENDERLOIN |
VEGETABLES | TERIYAK SAUCE

Wijntip: Domaine La Colombette | 5,8
Grenache | Languedoc

BONELES SHORTRIB 31,5 (DRAADJESVLEES VAN RUND) ●●●● BBQ-TERIYAKI GLACED

KNOCHENLOSES SHORTRIB (RIND SHORTRIB) |
GLATTIERTE BBQ TERIYAKI

BONELESS SHORTRIB (BEEF SHORTRIB) |
GLACED BBQ TERIYAKI

Wijntip: Domaine Rivoire | 6,5
Cabernet Sauvignon/Merlot |
"Houtgelagerd" Carcassonne

GEGRILDE KALFSLENDE 34,5

BOTERZACHTE BIEFSTUK | 200 GRAM

GEGRILLTES KALBSLENDE |
WEICHES STEAK MIT BUTTER | 200 GRAMM

GRILLED VEAL LOIN | BUTTER SOFT STEAK | 200 GRAMS

Wijntip: Chateau Camp del Saltre | 7
Malbec | Cahors

MR MAYOR'S CLASSIC BURGER 24,5

RUNDERBURGER | BACON |
TOMAAAT | CHEDDAR | BURGERSAUS

MR. MAYOR'S KLASSISCHER RINDFLEISCHBURGER |
SPECK | TOMATEN | CHEDDAR-KÄSE | BURGERSAUCE

MR. MAYOR'S CLASSIC BEEF BURGER | BACON |
TOMATO | CHEDDAR CHEESE | BURGER SAUCE

Wijntip: Domaine La Colombette | 5,8
Grenache | Languedoc

SPARERIB'S ●●●● 27,9 SWEET & SMOKEY

SPARERIBS | SÜß & RAUCHIG

SPARERIBS | SWEET & SMOKEY

Wijntip: Belles du Sud | 5,8
Grenache/Syrah | Languedoc

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GEMENGDE SALADE, RAUWKOST, FRIET EN MAYONNAISE. STEAKS WORDEN GESERVEERD MET RODE WIJNJUS, PEPERSAUS EN CHIMICHURRI. ●●●●

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT POMMES, MAYONNAISE UND SALAT SERVIERT.
STEAKS WERDEN MIT PFEFFER-SAUCE, ROTWEINSAUCE UND CHIMICHURRI SERVIERT.

ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH CHIPS, MAYONNAISE AND SALAD.
STEAKS ARE SERVED WITH PEPPER SAUCE, RED WIN SAUCE AND CHIMICHURRI.

HOOFDGERECHTEN

KIP-GESCHNETZELTES ●●● 22,5

ROMIGE KIPSTUKJES |
CHAMPIGNONS | GROENE KRUIDEN |
KROKANTE AARDAPPELRÖSTI

HÄHNCHENSCHNETZELTE |
CREMIGE HÄHNCHENSTÜCKE | PILZEN |
GRÜNE KRÄUTER | KNUSPRIGE KARTOFFELRÖSTI
CHICKEN SCHNETZELTES | CREAMY CHICKEN PIECES |
MUSHROOMS | GREEN HERBS | CRISPY POTATO RÖSTI

Wijntip: La Colombe | 5,9
Chardonnay | Languedoc

VARKENSSCHNITZEL ●● 23,5

250 GRAM | IN BOTER GEBAKKEN |
SPEK | CHAMPIGNON | UI

SCHNITZEL 250 GRAMM | IN BUTTER GEBACKEN |
SPECK | PILZEN | ZWIEBEL

SCHNITZEL 250 GRAM | BAKED IN BUTTER |
BACON | MUSHROOM | ONION

Wijntip: Belles du Sud | 5,8
Granache/Syrah | Languedoc

GEBAKKEN DORADEFILET ●●● 27,5

CITRUS BEURRE BLANC

GEBACKENES DORADE-FILET | CITRUS BEURRE BLANC
BAKED DORADE FILLET | CITRUS BEURRE BLANC

Wijntip: Verpaille | Chardonnay | Bourgogne 8,5

TARTIFLETTE (VEGETARISCH) ●● 21,5

AARDAPPELGRATIN | TIJM |
REBLOCHONKAAS | SJALOTTEN

TARTIFLETTE (VEGETARISCH) | KARTOFFELGRATIN |
REBLOCHON-KÄSE | SCHALOTTEN | THYMIAN
TARTIFLETTE (VEGETARIAN) | POTATO GRATIN |
REBLOCHON CHEESE | SHALLOTS | THYME

Wijntip: Weingut Frey | 7,5
Grauer Burgunder | Rheinhessen

Allergenen

● Melk	● Gluten	● Mosterd	● Vis
● Pinda's	● Zwaveldioxide	● Selderij	● Ei
● Noten	● Sesamzaad	● Lupine	● Soja
● Weekdieren	● Schaaldieren	● Lactose	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ●●●

9

FIVE SPICES | VANILLE IJS

CRÈME BRÛLÉE | FIVE SPICES | VANILLE EIS

CRÈME BRÛLÉE | FIVE SPICES | VANILLA ICE CREAM

KAASPLATEAU ●●●

14

5 SOORTEN

KÄSEPLATTE | 5 KÄSESORTEN

CHEESE PLATTER | 5 TYPES OF CHEESE

BOSVRUCHTENCOUPE ●●●

9

YOGHURT-BOSVRUCHTEN IJS |

ROOD FRUIT | SLAGROOM

WALDFRUCHT-COUPE | JOGHURT-WALDFRUCHT EIS |

ROTE FRÜCHTE | SAHNE

FOREST FRUIT COUPE | YOGURT-FOREST

FRUIT ICE CREAM | RED FRUIT | WHIPPED CREAM

KOFFIE MET FRIANDISES ●●●

9,9

5 ZOETIGHEDEN

KAFFEE | 5 VERSCHIEDENE SÜSSIGKEITEN

COFFEE | 5 DIFFERENT TYPES OF SWEETS

COUPE HOT CHOCOLATE ●●● 9,9

WITTE CHOCOLADE IJS |

WARME CHOCOLADESAUS | SLAGROOM

HEIßE SCHOKOLADE COUPE |

WEIßES SCHOKOLADENEIS |

HEIßE SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGSAHNE

HOT CHOCOLATE COUPE |

WHITE CHOCOLATE ICE CREAM |

HOT CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

AARDBEIENCOUPE (IN HET AARDBEIENSEIZOEN) ●●●

9

VANILLE ROOMIJS | SLAGROOM

ERDBEER-COUPE |

FRISCHE ERDBEEREN (DER SAISON) |

VANILLE-EIS | SAHNE

STRAWBERRY COUPE |

FRESH STRAWBERRIES (IN SEASON) |

VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

DESSERTWIJNEN

BLANC

PER FLES 750ML PER GLAS 100ML

SÉMILLON - MUSCADELLE 49 7,5

DOMAINE L'ANCIENNE CURE |

MONBAZILLAC | FRANKRIJK

EDELZOET OP ZIJN MOOIST!

BLOEMEN WIT FRUIT, CITRUS

ROUGE

GRENACHE NOIR 55 8,5

DOMAINE VIAL MAGNÈRES |

BANYULS | FRANKRIJK

PRUIJEN, CASSIS, ROZIJNEN, CHOCOLADE

AFTER DINNER COCKTAILS

GRASSHOPPER 12,9

CRÈME DE CACAO | ROOM |
CRÈME DE MENTHE

ESPRESSO MARTINI 12,9

VODKA | KAHLUA | ESPRESSO

LIKEUREN

PERNOD	5,9
DISARONNO AMARETTO	5,9
BAILEYS / TIA MARIA	5,9
FRANGELICO	5,9
KAHLUA / GRAND MARNIER	5,9
D.O.M. BENEDICTINE	5,9
COINTREAU / LICOR 43	5,9
DRAMBUIE / PEACHTREE	5,9
SAMBUCA	5,9
FIORITO LIMONCELLO	6,5
UCCELLO BLU	8,5
(DENEKAMPSE LIMONCELLO)	

P.S.V.

RUBY PORT	6,5
SPECIAL RESERVE TAWNY	7,5
L(ATE) B(OTTELD) V(INTAGE)	8,8
WITTE PORT	6,5
SHERRY DRY	5,8
SHERRY MEDIUM	5,8
SHERRY PX	9,4
MARTINI VERMOUT BIANCO/ROSSO	5,8

KOFFIE SPECIALITEITEN

IRISH COFFEE 9

JAMESON WHISKY

FRENCH COFFEE 9

GRAND MARNIER

SPANISH COFFEE 9

TIA MARIA

ITALIAN COFFEE 9

AMARETTO

SCOTCH COFFEE 9

DRAMBUIE

43 COFFEE 9

LICOR 43

D.O.M. COFFEE 9

D.O.M. BENEDICTINE

WARME CHOCOLADEMELK 9

MET RUM

DIGESTIEVEN

DIVERSE WHISKEY'S	v.a. 6
REMY MARTIN V.S.O.P.	7,5
ARMAGNAC V.S.O.P.	6,5
CALVADOS	6,5
GRAPPA JULIA	6,5

KINDERGERECHTEN

TOMATENSOEP ●●●

4,6

POMODORI TOMATENSUPPE | FRÜHLINGSZWIEBELN
POMODORI TOMATO SOUP | SPRING ONION



MINI FRIKANDELLEN * ●●●

8

MINI HOLLÄNDISCHER HACKFLEISCHSNACK
MINI DUTCH MINCED-MEAT SNACKS

MINI SCHNITZEL * ●●●●

12

MINI-SCHNITZEL NATURELL
PLAIN MINI SCHNITZEL

KIPNUGGETS * ●●

8

HÜHNERNUGGETS
CHICKEN NUGGETS

KROKANTE KIBBELING * ●●●●●

12

GEBACKENER FISH
FISH AND CHIPS

KINDERBIEFSTUK * ●●●●● 14,9

KINDER RINDERSTEAK
KIDS BEEF STEAK

KINDERCOUPE ●●●●

5,9

VANILLE IJS | AARDBEIEN IJS |
VRUCHTEN SIROOP | SLAGROOM

KINDER EISBECHER | VANILLE EIS |
ERDBEER EIS | FRÜCHTESIRUP | SAHNE
KIDS COUPE | VANILLA ICE CREAM | STRAWBERRY
ICE CREAM | FRUIT-SYRUP | WHIPPED CREAM

* GESERVEERD MET FRIET, MAYONAISE,
APPELMOES EN EEN SCHAALTJE
VERSE FRUITSALADE ●●●●

KINDERGERICHTE WARDEN MIT POMMES, MAYONNAISE
UND EIN TELLER MIT FRISCHEM OBSTALAT SERVIERT.

CHILDREN DISHES ARE SERVED WITH CHIPS,
MAYONNAISE AND A PLATE OF FRESH FRUIT SALAD.