

Broodspecialiteiten tot 17:00

Keuze uit heerlijk donker of licht desembrood, zonder kunstmatige toevoegingen! Puur natuur dus!

Brood- & Banketbakkerij
Leo Geerts

Pulled pork In de rookton 18 tot 22 uur gegaarde Pulled pork met sla en Jack Daniëls BBQ saus 7,50

Warme beenham Gebakken beenham met bollies beenham saus 6,50

12 uurtje 'de VOC' Kopje kippesoep, een bourgondische rundvlees kroket en een gebakken eitje met ham. 12,-

Bourgondische Rundvlees of Garnalen kroketten +1,-
Geserveerd met brood, rauwkost en grove mosterd vanaf 7,50

Indische warm vlees

Gebakken Indisch gekruide buikspek 8,-

Rustieke Costi's 6,- van de lava grill

Abdij kaas en beenham

Eiergerechten Omelet of uitsmijter met

Abdijkaas 7,-*
of spek 8,-

Abdijkaas en beenham

Spek of beenham 7,-

Abdijkaas, beenham

Onze gerechten bevatten allergenen.

Een allergie of andere wensen? Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Dekhulpjes

Broodje pindakaas of chocopasta 3,50 (tot 17:00)

Frikandel, Kaassoufflé* of Krokot

Met frietjes, mayonaise of ketchup en appelmoes 6,-

Dievenbord Lekker stelen van je ouders

Vanaf 17:00

Kleine Rib Met frites en mayonaise of gepofte aardappel met knoflooksaus en appelmoes 12,-

'Babi Gulling' langzaam gegaarde buikspek op Indische wijze, geserveerd met frites en mayonaise of gepofte aardappel en appelmoes 12,-

Kabeljauwfilet ingesmeerd met salie, citroen en knoflook, geserveerd met frites en mayonaise of gepofte aardappel en appelmoes 12,-

Groenten of salade kunnen apart bijbesteld worden

Alle dekhulpjes die hun kindermenu helemaal op hebben, krijgen een ijsje van de VOC

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Tussen wal en schip

"Groots voorgerecht of klein hoofdgerecht"

De plankies 12,- (ook leuk om te delen als voorgerecht)

Vlees Plankie 'babi gulling' Indisch buikspek, pulled pork met BBQ saus en carpaccio 'de VOC'. Geserveerd met brood en boter

Dis Plankie Gefrituurde gamba's, dungseden tonijn met balsamico en kabeljauw met knoflook, citroen en salie. Geserveerd met brood en boter.

Kaas Plankie* 3 soorten ambachtelijke kazen met appelstroop en walnoten met brood en boter *Lekker met een glaasje Pedro Xeminez Sherry* 4,-

Plankie van de Chef* Kunt u echt niet kiezen, geef aan wat u echt niet lust of wat u graag wil proeven en laat de chef een mooie plank voor u samenstellen.

Gevulde Maaltijd Soepen 6,-

Kippensoep Rijkelijk gevuld en gekruid met foelie en djerok poeroet

Romige Pompoensoep* met kerrie croutons en verse peterselie

Pittige Goulashsoep de Hongaarse klassieker met pit

Maaltijd Salades

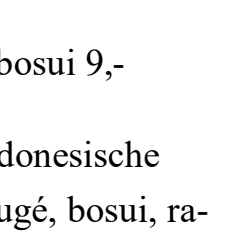
Salade 'Niçoise' met dun gesneden tonijn, sperziebonen en zwarte olijven 12,-

Salade 'Geitje en Bijtje* met warme geitenkaas walnoten en honing 10,-

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht of vegetarisch verkrijgbaar



Diner: het voorsteeven vanaf 17:00

Smeerbroodje* Warm afgebakken stokbroodje met 3 smersels 5,-

Gefrituurde Gamba's met chilisaus, citroen en bosui 9,-

Gerookte ribeye carpaccio "de VOC" Op Indonesische wijze met zoete ketjap, klapper, gedroogde uitjes, taugé, bosui, radijs en sesammayonaise 9,-

Coquilles de noten van de zee, gebakken in roomboter, geserveerd met lamsoren, appelbloesem en kerrie croutons 13,50

Gado gado* Gegrilde tempoh met zoetzuur van boontjes en komkommer geserveerd met pindasambal 7,-

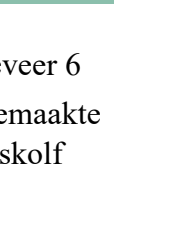
Wildstoof in bladerdeeg bakje met verse peterselie 8,-

Tonijnbonbon met sesammayonaise, rode ui en appelbloesem 9,-

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Diner: De Midscheeps

Ribben uit de rookton Extra brede ribben in ongeveer 6 uur gegaard in de rookton. Met pittige chilisaus en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met een maiskolf 17,50

Pulled Pork Burger langzaam gegaard varkensvlees met cheddarkaas en Jack Daniëls BBQ saus geserveerd op een getoast briochebroodje en met een maiskolf 16,-

Gestooft runderwang In rode wijnsaus gestooft tot het helemaal uit elkaar valt met gepofte tomaatjes en geserveerd met warme groentes 17,50

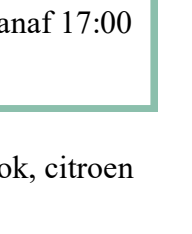
Gegrilde hertenbiefstuk van de sukade met kalfsjus en bospaddenstoelen, chips van Serranoham en gepofte tomaatjes. Geserveerd met warme groentes 24,-

Wild zwijnmedallions met daslookpesto, gekarameliseerde rode ui en rode wijnsaus. Geserveerd met warme groentes 22,50

Rode bietenburger* met frites van halloumi (kaas) en daslookpesto. Geserveerd met een maiskolf 14,-

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.



Diner: De Midscheeps vanaf 17:00

Kabeljauwfilet uit de oven, bestreken met pasta van knoflook, citroen en salie. Geserveerd met warme groentes 17,-

Regenboogforel in zoutkorst met sereh en verse gember, geserveerd met warme groentes 19,50

Mosselen uit 't pannetje keuze uit drie varianten met Texels Skuumkop, Provençaalse kruiden of pikant. Geserveerd met cocktailsaus en

Bij al onze hoofdgerechten heeft u keuze uit:

Rustieke frites met mayonaise of

Gepofte aardappel met crème frais en bosuitjes

Garnituren:* (extra te bestellen)

Rustieke frites met mayonaise of gepofte aardappel met crème frais en bosuitjes 3,-

Warme groentes 4,-

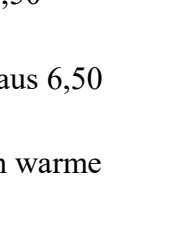
Salade van gegrilde groentes en chorizo of een maiskolf 3,-

Extra appelmoes of warme saus 1,-

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* Vegetarisch gerecht



Desserts: Goede bekomst

Panna Cotta van lychee met gesuikerde rozenblaadjes en dragon 7,-

Cheesecake van bastongekoeken en stoofperen met slagroom 6,50

Warme brownie Met pecan/karamelijs en karamel/zeezout saus 6,50

Dame blanche De klassieker vanilleroomijs met slagroom en warme chocoladesaus van echte Callebaut chocolade 6,-

Huisgemaakte Appeltaart warm met vanille-ijs en slagroom 5,-

Kaas Plankie 3 soorten ambachtelijke kazen met appelstroop en walnoten met brood en boter. Om te delen 12,- of alleen opeten 7,-

Lekker met een glaasje Pedro Xeminez Sherry 4,-

Dessert Plankie (min 2 personen)

Kunt u niet kiezen? De chef stelt graag dessert voor u samen om te delen. 12,-

Kinderijsje een bolletje vanilleroomijs met slagroom en smarties 2,-

IJsjes voor onze dekhulpjes

Keuze uit een Raket of Perenijsje 1,- (of gratis bij een kindermenu)

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* Vegetarisch gerecht

