

Menu van de chef 39,50

Huisgemaakte Tzatziki

Met knapperig pitabrood en gefrituurde uienringen

Wijntip: Domaine Teston Blanche (wit light body)

Biertip: Texels Skuumkoppe (donker weizen)

Romige Aspergesoep

Met bosuitjes en brood

Gegrilde hele Dorade

Met limoen, knoflook, rode pepers en kokos.

Geserveerd met nostalgische groentes.

Wijntip: LaVirtu Rosé Suave (rosé full body)

Biertip: Gulpener Lentebock (blond bockbier)

'Indonesian Delight'

Kokosparfait met in rozensiroop gemarineerde mango, slagroom en een frambozen klets kop

Koffie of thee

Met spekkoeke en spekkoeke likeurtje met slagroom

Dekhulpjes

Frikandel, Kaassoufflé*, kipnuggets of Krokot

Met frietjes, mayonaise, ketchup of curry en appelmoes 6,50

Dievenbord

Lekker stelen van je ouders

Ribbetje

Met frites of gepofte aardappel met knoflooksaus en appelmoes 12,50

Pulled pork Bapao

geserveerd met Oosterse dipsaus en frites of gepofte aardappel en appelmoes
12,50

Zalmpje

met Hollandiasesaus, geserveerd met frites of gepofte aardappel en appelmoes
12,50

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”

Deze gerechten zijn zeer geschikt te delen

Vlees Proef Plankie

Gerookte Pas ham uit Tilburg, ribbetje uit de rookton met huisgemaakte knoflooksaus en carpaccio 'de VOC'. Geserveerd met brood en boter 12,50

Vis Proef Plankie

Gebakken knoflook gamba's, Oosterse zalmartaar en een kleintje bouillabaise (Franse vissoep). Geserveerd met brood en boter 12,50

Kaas Proef Plankie*

Drie soorten ambachtelijke kazen met appelstroop en walnoten met brood en boter 12,50 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. 12,50

Gebakken Camembert*

Kaasfondue op zijn lekkerst met brood, walnoten, tomaatjes en groene appel. 15,-

Maaltijdsalade Geitenkaas*

Groene salade met warme geitenkaas, appel, walnoten en appelstroop 11,50

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht of vegetarisch verkrijgbaar



Diner: het voorsteven

Smeerbroodje* Warm afgebakken stokbroodje met 3 smeersels 5,50

Gebakken Gamba's in knoflookolie met brood om te soppen 12,50

Gerookte ribeye carpaccio "de VOC" Op Indonesische wijze met zoete ketjap, klapper, gedroogde uitjes, taugé, bosui, radijs en sesammayonaise 10,-

Oosterse Pulled Pork bapao gevuld met pulled pork geserveerd met Oosterse dipsaus en rode pepers 8,50

Romige aspergessoep* Met een bosuitje en brood 4,50 of maaltijd 6,-

Kippensoep Goed gevuld en gekruid met foelie 4,50 of maaltijd 6,-

Huisgemaakte Tzatziki* geserveerd met knapperig pitabrood en gefrituurde uienringen 8,-

Asperge Soldaatjes Asperges omwikkeld met Pas Tilburg rauwe ham geserveerd met een zachtgekookt eitje om in te dippen 11,-

Tip! U kunt ook 'tussen wal en schip' als voorgerecht gezellig delen.

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Diner: De Midscheeps

‘Voor de landrotten’

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 18,-

Witte Brabantse Asperges

Met ambachtelijke beenham van Pas Tilburg, een gekookt eitje en
Hollandaise saus 18,50 (zolang het seizoen het toelaat)

Lams Burger

Gegrilde huisgemaakte lamsburger, geserveerd op een pitabroodje met
tzatziki en gefrituurde uienringen. Geserveerd met een maiskolf 17,-

Gegrilde Bavette

Mals stuk vlees uit de flank van het rund. Geserveerd met blauwe kaassaus
of rode wijnsaus. Begeleid door nostalgische groentes en gepofte tomaatjes
24,50

Asperge en Gnocchi*

Cajun gekruide gnocchi (aardappelpasta) met roergebakken asperges en
doperwten. Met een topping van krokante hazelnoten. 16,-

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* Vegetarisch gerecht



Diner: De Midscheeps

‘Voor de zeebenen’

Zalm met asperges

Zachtgegaarde zalm geserveerd met kruidenolie, gepofte tomaatjes en gegrilde asperges. 19,50

Bouillabaise

Flinke kom Franse vissoep met diverse soorten vis en schaaldieren, rijkelijk gevuld en geserveerd met getoast brood en rouille 16,50

Gegrilde hele Dorade

Met limoen, knoflook, rode pepers en kokos.
Geserveerd met nostalgische groentes. 19,-

Bij onze hoofdgerechten heeft u keuze uit:

Rustieke frites met mayonaise of

Gepofte aardappel met cremé frais en bosuitjes

En worden geserveerd met een frisse salade van bleekselderij, groene appel en crunch van hazelnoten.

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Diner: De Midscheeps

‘Extra te bestellen’

Garnituren:*

Rustieke frites met mayonaise 3,-

Gepofte aardappel met cremé frais en bosuitjes 3,-

Warme nostalgische groentes 4,-

Frisse salade van bleekselderij, groene appel en hazelnoten 4,-

Maiskolf 3,-

Extra appelmoes 1,-

Extra mayonaise, ketchup of curry 0,50

Extra blauwe kaassaus of rode wijnsaus 1,50

Extra Hollandaisesaus 1,50

Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?

Daar houden we graag rekening mee.

* vegetarisch gerecht



Desserts: Goede bekomst

'Indonesian Delight'

Kokosparfait met in rozensiroop gemarineerde mango, slagroom en een frambozenkletskep 7,50

Warme Rabarber Crumble

Recht uit de oven met vanilleroomijs en slagroom 7,-

Dame blanche

De klassieker vanilleroomijs met slagroom en warme chocoladesaus van echte Callebaut chocolade 6,50

Huisgemaakte Appeltaart

Warm met vanilleroomijs en slagroom 5,50

Kaas Plankie

Drie soorten ambachtelijke kazen met appelstroop en walnoten met brood en boter 12,50 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. Vanaf 12,50

Kinderijsje een bolletje vanilleroomijs met slagroom en smarties 2,50

IJsjes voor onze dekhulpjes

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

Geen trek in een dessert? Wij hebben ook heerlijke speciale koffies!

