

# *Menu van de chef* 39,50

## *Gemarineerde makreel*

Met rode bietjes, piccalilly en dragon

**Wijntip:** Vigneros des Albères, Malicieuse (rosé light body)

**Biertip:** Gulpener korenwolf (witbier)

## *Romige Mosterdsoep*

Met streaky bacon en brood

## *Surf en Turf*

Spies van diamanthaas (150gr) met grote garnalen gemarineerd in knoflookolie. Geserveerd met groentes van het seizoen met keuze uit rustieke frites of een gepofte aardappel met cremé fraiche en bosui

**Wijntip:** Villa Medici, Pescarete (rood light body)

**Biertip:** Texels Goudkoppe (blond bier)

## *'Pina Colada'*

Gegrilde ananas met kokosparfait en citroensorbetijs.

## *Koffie of thee*

Met spekkoeke en spekkoeke likeurtje met slagroom

# Diner: het voorsteven

**Smeerbroodje\*** Warm afgebakken broodjes met 3 smeersels 5,50

**Gemarineerde makreel** met rode bietjes, piccalilly en dragon 10,-

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

**Meloen met Ham** de klassieker met frisse meloen en gerookte Pasham 9,50

**Romige Mosterdsoup** Met een uitgebakken spek en brood klein 4,50 of maaltijd 6,-

**Gerookte Tomatensoep\*** Met crème fraîche en bosuitjes klein 4,50 of maaltijd 6,-

**Paddenstoelen Dim Sum\*** geserveerd met sojasaus, bosui en taugé 8,-

**Voorgerechten Proeverij (vanaf 2 personen)**

Kunt u niet kiezen neem dan gewoon alles! 7,50 per persoon

**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



# Tussen wal en schip

“Groots voorgerecht of klein hoofdgerecht”

*Deze gerechten zijn zeer geschikt te delen*

## **Brabantse Charcuterie plank**

Diverse soorten fijne vleeswaar van Pas rokerij Tilburg met brood, boter en tafelzuur 12,50

## **Dis Proef Plankie**

Hollandse garnalen kroket, gemarineerde makreel met bietjes en piccalilly en een kleintje bouillabaise (Franse vissoep). Geserveerd met brood en boter 12,50

## **Kaas Plankie van de kar\***

Diverse soorten ambachtelijke kazen van de kaaskar 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. Vanaf 12,50

*Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?*

*Daar houden we graag rekening mee.*

*\* vegetarisch gerecht of vegetarisch verkrijgbaar*



# Dekhulpjes

## ***Frikandel, Kaassoufflé\*, kipnuggets of Krokot***

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

## ***Dievenbord***

Lekker stelen van je ouders

## ***Ribbetje uit de Rookton***

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

## ***Diamanthaasspies***

Met kruidenboter en frites of gepofte aardappel en appelmoes 12,50

## ***Gegrilde Zalm***

Met gepofte tomaatjes en kruidenolie, geserveerd met frites of gepofte aardappel en appelmoes 12,50

## ***Grote gamba's***

Gegrild en gemarineerd in de knoflookolie, 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 DOC*

*Onze gerechten bevatten allergenen. Een allergie of andere wensen?*

*Daar houden we graag rekening mee.*

*\* vegetarisch gerecht*



# *Diner: De Midscheeps*

## *Boemboe Bali Ikan*

Gebakken makreelfilet met Indische kruidensaus geserveerd met groentes van het seizoen en nasi kuning (gele kokosrijst) 17,50

## *Bouillabaise*

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

## *Gegrilde Zalmfilet*

Met kruidenolie en gepofte tomaatjes. Geserveerd met groentes van het seizoen en keuze uit rustieke frites met mayonaise of gepofte aardappel met cremé fraiche en bosuitjes. 18,-

## *Het Dissersnetje van Patje*

‘Catch of the Day’ Vers uit IJmuiden.

Omdat het een wisselend gerecht is werken we met een dagprijs.

*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. Geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus en een maiskolf met keuze uit rustieke frites met mayonaise of gepofte aardappel met cremé fraiche en bosuitjes 18,-

## *Surf en Turf*

Spies van diamanthaas (150gr) met grote garnalen gemarineerd in knoflookolie. Geserveerd met groentes van het seizoen met keuze uit rustieke frites of een gepofte aardappel met cremé fraiche en bosuitjes 18,50

## *Indische Tempel\**

Roergebakken met ketjapsaus met radijs, bosui en taugé. Geserveerd met groentes van het seizoen en nasi kuning (gele kokosrijst) 15,-

## *Gegrilde Bavette*

200 gr graan gevoerd mals stuk rundvlees uit de flank. Geserveerd met blauwe kaassaus of rode wijnsaus. Met groentes van het seizoen en gepofte tomaatjes. Keuze uit rustieke frites met mayonaise of gepofte aardappel met cremé fraiche en bosuitjes 24,50

## *'Meating bij het Krijtbord'*

Zoek het beste stuk vlees uit van het moment. Om samen te delen of lekker voor jezelf te houden. Geserveerd met bijpassende garnituren.

Omdat het een wisselend gerecht is werken we met een dagprijs.



# Desserts: Goede bekomst

## *'Pina Colada'*

Gegrilde ananas met kokosparfait en citroensorbetijs 7,50

## *Aardbei en Lavendel*

Verse Hollandse aardbeien met lavendelijs, balsmicosirop en slagroom 6,50

## *Duo van Chocolade*

Pure en witte chocolademousse met vers fruit en slagroom 7,50

## *Huisgemaakte Appeltaart*

Warm met vanilleroomijs en slagroom 5,50

## *Kaas Plankie*

Diverse soorten ambachtelijke kazen van de kaaskar met brood en boter 12,50

Lekker met een glaasje Pedro Xeminez Sherry 4,-

## *Dessert Plankie (min 2 personen)*

Dippen in cakebeslag met vers fruit en stroopwafels 7,50 per persoon

*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!



# Speciale koffies

**'DOC' Coffee** Met huisgemaakte VOC likeur en slagroom 6,50

**Irish Coffee** Met Jameson whisky, bruine suiker en slagroom 6,50

**Italian Coffee** Met Amaretto en slagroom 6,50

**French Coffee** Met Grand Marnier en slagroom 6,50

**Indonesian Coffee** Met Sayah spekkoeklikeur en slagroom 6,50

**'The Kiss of Fire' Coffee** Met Cointreau en Tia maria en slagroom 6,50

*Onze speciale koffies zijn ook verkrijgbaar met andere likeuren*

## Lekker voor bij de koffie of thee

Huisgemaakte VOC likeur 2,20

Bailey's 3,-

Bandoeng 22 4,-

Drambuie 3,50

Cointreau 3,-

Malibu 2,50

Advocaat 2,20

Armangac 3,-

Sayah spekkoek likeur 4,-

Licor 43 3,-

Amaretto 2,50

Tia Maria 3,-

Schrobber 2,20

Grand Manier Rouge 3,-

Congac Joseph Guy 3,-

Calvados 3,-

*We hebben diverse single malt whisky's in huis.*

*Dennis doet u daar graag over vertellen.*

