

## Voorgerechten

### **Tonijn**

*gebakken tonijn, sashimi, tartaar van tonijn met wasabi dressing,  
sesamzaadjes en wakamé*

15.50

### **Parade d' Ouwe Leeuw**

*diverse kleine voorgerechten, samengesteld door de chef*

16.95

### **Garnalencocktail**

*Hollandse garnalen met cocktailsaus*

13.95

### **Gamba's al ajillo**

*gamba's op Spaanse wijze in de knoflookolie*

12.95

### **Palet Hoogerheide**

*Gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen met cocktailsaus*

15.95

### **Kikkerbiljetjes**

*gebakken in de knoflookboter*

12.95

### **Ossenhaas carpaccio**

*met grana padano, zongedroogde tomaat, rucola en kapperappeltjes*

12.50

### **Kalfszwezerik**

*krokant gebakken met madeirasaus*

13.95

### **Ham met meloen**

*Serranoham met meloen en Parmezaanse kaas*

10.95

### **Geitenkaas**

*omwikkeld met spek, honing en sesamkoekje*

12.50

## Soepen

### **Tomatensoep**

*met juliënne gesneden prei*

5.95

### **Vissoep**

*goed gevulde vissoep*

8.95

### **Kreeftenbisque**

*romig, met stukjes kreeft en een vleugje cognac*

9.95

## Hoofdgerechten vlees

### **Rib-eye**

gegrild op de lavasteengrill (300 gram)  
met saus naar keuze

23.95

### **Lamskoteletjes**

met knoflookmayonaise en verse frites

24.95

### **Cote à l'os**

gegrilde steak met een mosterdsaus en sjalotje

32.95

### **Mixed grill**

biefstuk, varkenshaas, hamburger en spare rib

22.95

### **Kangoeroe**

van de lavasteengrill, gemarineerd op oosterse wijze

22.95

### **T-bone**

gegrild op de lavasteengrill (450 gram)

32.50

### **Kogelbiefstuk**

pesto, knoflook, pecorino, pijnboompitjes, spaanse peper, rucola

22.95

### **Entrecôte met gamba's**

gegrild, met kreeftensaus en salade

26.95

### **Tournedos**

met stroganoffsaus (200 gram)

28.95

### **Ossenhaaspuntjes**

op Thaise wijze gemarineerde ossenhaas  
gewokt in sesamololie met ananas en rijst (pittig)

22.95

## Keuzemenu

### **Voorgerechten**

salade caprese, mozzarella, tomaat en basilicum  
of foreltartaar met gerookte zalm  
of tomatensoep  
of vitello tonnato, kalfsvlees met tonijnsaus  
of gegratineerde escargots

### **Hoofdgerechten**

of kip gewokt met een oosterse vissaus  
of conchiglioni, pasta gevuld met tomaat, spinazie, tomatensaus en pecorino  
of huisgemarineerde spare ribs  
of kogelbiefstuk met gebakken champignons, ui en een pittige saus

### **Nagerechten**

aardbeientiramisu  
of hangop met kersen-ijs  
of duo van sorbet-ijs  
of crème brûlée

27.50

## Hoofdgerechten vis

### Dorade

filet van dorade, gember, limoensap, soja en lente uitjes

21.95

### Gamba's d' Ourwe Leeuw

met spaghetti, in een tomaten-looksous  
en salade (licht pikant)

of

### Gamba's à la plancha

gemarineerde gamba's van de grill met zeezout (niet gepeld)

21.95

### Kabeljauw

met dragonsaus, tomaat, sjalotjes en cognac

21.95

### Visschotel

met gebakken zeebaars, zalm, kabeljauw en gamba  
geserveerd met bouillabaisse

24.95

### Zeetong à la meunière

gebakken in de roomboter, afgeblust met citroen en peterselie (500 gram)

dagprijs

### Conchiglioni

pasta gevuld met tomaat en spinazie, tomatensaus en pecorino  
(vegetarisch)

15.95

## Desserts

### Kaasplankje

Diverse mooie kazen

10.95

### Dame blanche

vanille ijs met warme callebaut chocoladesaus en slagroom

8.50

### Proeverijtje

diverse desserts samengesteld door de chef

9.95

### Parfait

witte chocolade parfait met hazelnoot, aardbeiensaus en italiaans schuim

8.50

### Crème brûlée

vanille pudding met een laagje gekarameliseerde suiker

7.50

### Kinderijsje

Vanille ijs, op een verrassende manier

4.95

## Aperitieven

<i>Aperitief van het huis</i>	€ 8.00
<i>Kir Royal</i>	€ 8.00
<i>Kir</i>	€ 5.60
<i>Campari</i>	€ 4.90
<i>Vermouth rood / wit</i>	€ 3.70
<i>Sherry droog / medium</i>	€ 3.70
<i>Port ruby/white</i>	€ 4.50
<i>Ricard</i>	€ 4.90
<i>Crodino ( alcoholvrij )</i>	€ 2.90
<i>Port Six Grapes</i>	€ 5.00
<i>Port Late bottled vintage</i>	€ 5.00
<i>Pinot des charantes</i>	€ 4.50

## Vruchtensap

<i>Druivensap</i>	€ 2.90
<i>Tomatensap</i>	€ 2.90
<i>Jus d' Orange ( vers )</i>	€ 3.10
<i>Appel- Perensap</i>	€ 2.90
<i>Appelsap</i>	€ 2.90

## Koffie/thee

<i>Koffie</i>	€ 2.50
<i>Ristretto</i>	€ 2.50
<i>Decafé</i>	€ 2.50
<i>Espresso</i>	€ 2.50
<i>Cappuccino</i>	€ 2.75
<i>Koffie verkeerd</i>	€ 2.80
<i>Koffie met slagroom</i>	€ 2.90
<i>Thee kannetje (40 smaken)</i>	€ 2.90
<i>Verse munt thee</i>	€ 2.90
<i>Chocomel</i>	€ 2.60
<i>Warme Chocomel</i>	€ 2.60
<i>Chocomel met slagroom</i>	€ 3.00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 2.90

## Fris

<i>Coca cola/ light/zero</i>	€ 2.30
<i>Spa rood/blauw</i>	€ 2.30
<i>Sinas Fanta</i>	€ 2.30
<i>Cassis Fanta</i>	€ 2.30
<i>Tonic Royal club</i>	€ 2.30
<i>Bitterlemon Royal club</i>	€ 2.30
<i>Ice tea Lipton ice</i>	€ 2.60
<i>Green tea</i>	€ 2.60
<i>Rivella</i>	€ 2.60
<i>7-up</i>	€ 2.30
<i>Spa rood/blauw 75 cl</i>	€ 4.95
<i>Spa marie-henriëtte 75 cl</i>	€ 4.95

## Gin Tonic

<i>Sipsmith Jeneverbes/kruiden/sinaas</i>	€ 9.95
<i>Geranium Jeneverbes/citrusfruit/flora</i>	€ 9.95
<i>Bulldog Kruiden/lavendel/citrus</i>	€ 9.95
<i>Hendrick's Planten/kruiden/specerijen</i>	€ 9.95
<i>Gin Mare Basilicum/olijven/tijm/citrus</i>	€ 9.95
<i>Blackwoods Citrus/flora/zachte kruiden</i>	€ 9.95
<i>Gordon's Jeneverbessen</i>	€ 7.50

## Bier

<i>Estaminet (tap)</i>	€ 2.30
<i>Liefmans Fruitesse</i>	€ 3.20
<i>Palm</i>	€ 3.40
<i>Steenbrugge blond</i>	€ 3.70
<i>Steenbrugge dubbel</i>	€ 3.60
<i>Steenbrugge triple</i>	€ 3.70
<i>Steenbrugge witbier</i>	€ 3.40
<i>Duvel</i>	€ 4.30
<i>Kriek Boon</i>	€ 3.60
<i>Jupiler Malt</i>	€ 2.50

## Speciale Koffie

<i>Kalua koffie ( kalua )</i>	€ 7.15
<i>Bailey's koffie ( bailey's )</i>	€ 7.15
<i>Dutch koffie ( kaneellikeur )</i>	€ 7.15
<i>Spanish koffie ( cuarenta y tres )</i>	€ 7.15
<i>Brazilian koffie ( tia maria )</i>	€ 7.15
<i>Italian koffie ( amaretto )</i>	€ 7.15
<i>D.O.M. koffie ( DOM-benedictine )</i>	€ 7.70
<i>Irish koffie ( tullamore dew )</i>	€ 8.00
<i>French koffie ( grand marnier )</i>	€ 8.00
<i>Rudersheimer koffie ( asbach uralt )</i>	€ 8.00
<i>Normandische koffie ( calvados )</i>	€ 8.00

