

Lunchgerechten

Salade Niçoise € 12,00

Salade van tonijn, rode uien, olijven, tomaten, ansjovis en gemengde sla, geserveerd met een vinaigrette en gebroken bonen

Salade Etten-Leur en Teteringen € 12,75

Salade van luxe slasoorten met geroosterd verse geitenkaas in spek, van de Bettinehoeve uit Etten-Leur en een dressing van balsemienhoning uit Teteringen en mosterd

Salade Fitness € 13,75

Gemarineerde kuikenborstfilet met geweekte groenten, geserveerd met frisee, cashewnoten en tomatenblokjes

Boerenbrood Filet Americain € 12,75

Grofgesneden boerenbrood, ruim belegd met filet Americain, gekookt ei, kappertjes, augurk, rode ui-ringen en een zoetzure saus

Salade Chèvre € 12,50

Met honing gekarameliseerde geitenkaas geserveerd met mesclun sla, cherry tomaatjes, walnoten en rode ui

Gerookte Noorse Zalmfilet € 12,75

Grofgesneden boerenrustiek brood ingesmeerd met bieslook-kruidenkaas en kappertjes. Ruim belegd met koud gerookte Noorse zalmfilet, kruidendressing, gearneerd met waterkers en rode ui-ringen

Warme Panini € 10,50

Een warme panini met tomaat, mozzarella, kipfilet, salami, gemengde sla en een pikant sausje

Onze lunchgerechten serveren we dagelijks tot 17:00u.

Klassieke Lunchgerechten

Sandwich Princeville € 10,75

Boeren bruinbrood opgestapeld en belegd met salade, jonge kaas, ei, kipfilet, uitgebakken bacon, vleestomaat en komkommer

Uitsmijters en omeletten vanaf € 7,50

Vanzelfsprekend kunt u alle eiergerechten bij ons bestellen.
Keuze uit ham, kaas, rosbief of spek en een keuze uit wit of bruin brood

2 Gehaktballen € 8,50

2 gehaktballen met keuze uit wit brood, bruin brood of frites, geserveerd met een heerlijke vleesjus

2 Kroketten € 6,75

2 Kroketten met een keuze uit wit brood, bruin brood of frites, geserveerd op een bedje van salade mesclun en mosterd

Twaalf Uurtje € 10,50

Geserveerd met een soep naar keuze (groente-, tomaten-, kippen- of bospaddenstoelensoep), spiegelei met ham, kaas, rosbief of spek en een kroket

Gevulde Pomodori Tomaat € 13,50

Klassieke gevulde pomodori tomaat met Hollandse garnalen geserveerd met naar keuze brood of toast

Kippenragoût € 8,25

Pasteitje gevuld met kippenragout, met een keuze uit wit brood, bruin brood of frites

Pasta Carbonara € 8,25

Geserveerd met hamsnippers, lente ui, parmezaanse kaas, spek en champignons

Onze lunchgerechten serveren we dagelijks tot 17:00u

Voorgerechten

Cocktail van Hollandse garnalen € 12,75

Grijze garnalen op een chiffonade van ijsbergsla met appel en citroen
geserveerd met een klassieke cocktailsaus

Gerookte zalm € 13,50

Gerookte zalm met ui-ringen, kappertjes, citroen, kruidendressing
geserveerd op toast

Carpaccio van ossenhaas € 12,75

Runderhaascarpaccio met ParmigianoReggiano, geroosterde pijnboompitten,
zongedroogde tomaten, olijvenringen en rucola sla, besprenkeld met een dressing van
groene pesto

Linguine di Scampi € 12,50

Dunne lintpasta met 4 gebakken scampi's, gesneden bosui, paddenstoelen, wilde spinazie,
begeleid met een witte wijnsaus

Toast champignons € 12,00

Gebakken champignons met snippers van ham en ui

Gebakken mosselen in knoflookboter en kruiden € 12,00

Gekruide mosselen met knoflook en toast

Garnalenkroketten € 13,00

Geserveerd met peterselie, citroen, tomaat en cocktailsaus

Soepen

'Dwars door de groentetuin' € 5,50

Rijkgevulde groentesoep met een garnituur van eierversmicelli en 'balletjes'

Kippensoep € 5,50

Kippenbouillon gevuld met een chiffonade van prei, bosui, taugé, geplukte kip en boemboe kruiden

Huisbereide Bisque d'Homard € 8,75

Soep van schaal- en schelpdieren met een garnituur van twee scampi's en een gamba

Minestrone € 5,50 (vegetarisch)

Italiaanse soep van verse tomaat, rijkelijk gevuld met seizoensgroenten en noedels

Bospaddenstoelensoep € 5,75 (vegetarisch)

Huisbereide soep van verse bospaddenstoelen

Hoofdgerechten | Vlees

Traditionele Runderbiefstuk € 18,50

Gebakken runderbiefstuk met geweekte vruchtgroenten, waaronder paprika, sjalotten, aubergine en courgette. Overgoten met een rode wijn sjalottensaus

Traditioneel Varkenshaasje € 17,75

Gebakken varkenshaas geserveerd met een saus van bospaddenstoelen

Gebakken Kalfslever € 15,75

Kalfslever met gebakken ui-ringen, gerookt Zeeuws spek en julienne van appel, geserveerd met een demi glacé

Schnitzel 'Princeville' € 17,75

Varkensschnitzel overgoten met een saus van tomaat, paddenstoelen en ui-ringen. Gegratineerd met kaas en geserveerd met een demi glacé

Klassieke Rundertournedos € 24,50

In roomboter gebakken ossenhaas geserveerd met een rode wijn sjalottensaus

Reuzensaté € 16,75

Grote spies van kipsaté geserveerd met gedroogde uitjes, kroepoek, satésaus, gebroken bonen, gebakken banaan, taugé, Chinese kool en gebakken rijst

Halve kip van het spit € 14,50

Geserveerd met jus en wedges

U kunt vanaf 17.00 uur gebruik maken van de saladebar.

Hoofdgerechten | Vis

Gebakken zalm € 20,50

Geserveerd met basilicum pappardelle pasta

Gamba's € 20,50

In olie gebakken gamba's geserveerd op een lauwwarme ravioli met spinazie
en een witte wijnsaus

Sliptongetjes à la Meunière € 20,50

In roomboter gebakken sliptongetjes geserveerd met ravigotte saus
Klassieker kan bijna niet

Zeetong € 34,50

Klassieke roomboter gebakken Noordzeetong (500 gram)
geserveerd met ravigotte saus

Zeetong € 28,50

Voor de kleinere liefhebber een zeetong van 350 gram
geserveerd met ravigotte saus

Tongscharfilet € 17,50

In roomboter gebakken tongscharfilet geserveerd met witte wijnsaus
en een spiesje van gebakken scampi's

U kunt vanaf 17.00 uur gebruik maken van de saladebar.

Hoofdgerechten | Vegetarisch

Rijkelijk gevulde lasagne € 16,50

Lasagne van gegrilde courgette en aubergine. Met een saus van pomodori tomaten, geweekte vruchtgroenten en kruidenroomkaas

Ravioli Funghi € 16,50

Gevulde paddenstoelen ravioli in een sausje van bosui, bospaddenstoelen, spinazie, witte wijn en room

Spinazie risotto € 16,50

Geserveerd met pijnboompitten, paddenstoelen en een gepofte cherrytomaat

U kunt vanaf 17.00 uur gebruik maken van de saladebar.

Specialiteiten | Vlees

Mixed grill Princeville € 19,75

Gegrilde kipfilet, varkenshaasmedaillon en een gegrild biefstukje, geserveerd met sjalotten-chutney, gepofte cherrytomaatjes en koude sauzen

Brochette van Ossenhaas € 20,75

Op een bedje van bospaddenstoelen en spinazie met groene asperges, geserveerd met gepofte cherrytomaatjes en een chutney van bospaddenstoelen

Gebakken Entrecôte € 20,75

Gebakken entrecôte met gepofte cherrytomaatjes, courgette en aubergine, geserveerd met een bearnaisesaus

Gegrilde Pepersteak € 20,50

Pepersteak geserveerd met een gebakken gamba, gepofte cherrytomaatjes en een kruidige pepersaus

Chateaubriand € 43,00 (voor 2 personen)

Getrancheerde runderhaas op een bedje van grove weckgroenten, bospaddenstoelen en cherry tomaatjes, geserveerd met risotto rijst

U kunt vanaf 17.00 uur gebruik maken van de saladebar.

Specialiteiten | Vis

Gebakken heilbot € 21,00

Op een bedje van spinazie risotto

Gebakken kabeljauwfilet € 21,50

Gebakken kabeljauwfilet op een bedje van wilde spinazie, groene asperge en gepofte cherrytomaatjes, begeleid met een bearnaisesaus

Zalmlasagne € 17,00

Heerlijke lasagne met zalm, geserveerd met geweckte groenten en een kruidenroomkaas

Vispallet voor twee personen € 48,50

Uitgebreide visschotel samengesteld met sliptongetjes, zalm, kabeljauw, heilbot, tongschar, scampi's en gebakken mosselen

U kunt vanaf 17.00 uur gebruik maken van de saladebar.

Nagerechten

Crème brûlée € 7,25

Een custardachtig toetje met een gekarameliseerde laag suiker

Kaasplankje uit de regio € 9,50

Jong belegen Sprundelse kaas, licht belegen kaas met ui, paprika en look en een wisselende kaas van het seizoen van de familie Ossenblok.

Geserveerd met walnoten en druiven

Warme chocolade soufflé € 7,25

Geserveerd met een bolletje vanille ijs en slagroom

Klets-koppentaartje € 7,25

Met twee bollen chocolade crunch ijs gegarneerd met slagroom en cacao

Cheesecake € 7,25

Geserveerd met rood fruit en een toetje slagroom

Klassieke nagerechten

Dame Blanche 'Princeville' € 6,25

Vanille-ijs op basis van buffelmelk. Minder vet maar net zo smaakvol.
Geserveerd met warme chocoladesaus en slagroom

Vruchtensorbet € 6,25

Vers gesneden fruit geserveerd met 3 bolletjes sorbetijs en aardbeiensaus.
Overgoten met (alcohol vrije) bubbels en slagroom

Boerenjongens € 6,25

Rum rozijnen geserveerd met vanille ijs en een toefje slagroom

Banaan Royale € 6,25

Verse bananen met vanille ijs op basis van buffelmelk, advocaat, warme chocoladesaus,
geschaafde amandelen en slagroom

Crème Caramel € 6,25

Vanille ijs met caramel saus en slagroom

Seizoen desserts

Aardbeien met slagroom € 7,50

Aardbeien met vanille ijs en slagroom € 7,50