



DE ZWARTE RUITER



Eetcafé

EET SMAKELIJK!

VOORGERECHTEN

<i>Oesters (per stuk)</i>	3,5
Spéciales Geay no.3 oesters met klassieke vinaigrette & citroen	
<i>Carpaccio</i>	10
Rundercarpaccio met grana padano, pittenmix, rucola, kappertjes, pesto & truffelmayonaise	
<i>Coquilles</i>	11,5
Coquilles met seranoham, viseitjes & doperwtencrème	
<i>Lamsham</i>	10,5
Lamsham met brioche, tijmmayonaise, gedroogde oesterzwammen, gefrituurde kappertjes & veldsla	
<i>Herfstsalade</i>	9
Salade met gebakken paddenstoelen, ui, olijven, artisjok, grana padano & honing-port vinaigrette	
<i>Chef's Special (min 2 pers.)</i>	16,5 pp
Een plank vol met wisselende voorgerechten die door onze chefs worden geselecteerd.	
<i>Uiensoep</i>	6
Klassieke uiensoep met roquefort of oude kaas	

HOOFDGERECHTEN

<i>Dry Aged Angus Burger</i>	14,5
Met kaas, spek, gestoofde uien, zoetzure komkommer sla, tomaat & srirachamayo. Geserveerd met frites	
<i>Burger van De Vegetarische Slager</i>	14,5
Met kaas, gestoofde uien, zoetzure komkommer, sla tomaat & srirachamayo. Geserveerd met frites	
<i>Sat é van kippendij</i>	16,5
Saté van kippendijen met satésaus, gebakken uitjes, atjar, kroepoek & frites	
<i>Wildstoof</i>	16,5
Wildpoulet gestoofd in rode wijn, geserveerd met gepekeld rode kool & frites	
<i>Gamba's</i>	19,5
Black Tiger garnalen van de grill geserveerd met cocktailsaus, citroen & frites	
<i>Sliptong</i>	17,5 / 22,5
Sliptong (2 of 3 st) uit onze eigen noordzee met remoulade, citroen & frites	
<i>Risotto</i>	14,5
Risotto met rode en gele bieten & geitenkaascreme	

VOOR DE KIDS

<i>Smikkelburger</i>	9
Burger (keuze uit vlees of vega) met frites & appelmoes	
<i>Kabouter risotto</i>	9
Kleine portie van onze risotto	
<i>Vette bek</i>	7
5 warme snacks met frites & appelmoes	
<i>Dievenbord</i>	0
Om lekker mee te p(ri)kken van de rest aan tafel	

WEEKSPECIALS

VRAAG DE BEDIENING
NAAR ONZE SPECIALITEITEN
BUITEN DE KAART OM!

BIJ DE BORREL

KOUD

<i>Kaas</i>	7,5
<i>Gedroogde worst</i>	7,5
<i>Olijven</i>	3,5
<i>Gemengd plankje</i>	14

WARM

<i>Bitterballen</i>	7
<i>Vegan bitterballen</i>	7
<i>Vlammetjes</i>	7
<i>Gefrituurde kip</i>	7
<i>Kaassouffles</i>	7
<i>Bittergarnituur</i>	14

BIJGERECHTEN

<i>Frites</i>	4
<i>Zoete aardappelfrites</i>	5
<i>Groene salade</i>	4
<i>Gegrilde groenten</i>	4,5
<i>Stokbrood met aioli</i>	4

STEAKS VAN DE GRILL

<i>Hertenbiefstuk (200 gr)</i>	19,5
Biefstuk van Nederlands edelhert	
<i>Rib Eye (300gr)</i>	23,5
Rib Eye van Nederlandse dubbeldoel melkkoe	
<i>Cote de bouef (600 gr)</i>	39,5
Een Prime Rib voor de echte vleesliefhebbers	
<i>Surf & Turf</i>	+2,5
Combineer een van onze steaks met een aantal gamba's naar keuze voor een surf & turf!	

Geserveerd met frites & saus naar keuze:
Pepersaus - Chimichurri - Honing Port Tijn

NAGERECHTEN

<i>Creme Brulee</i>	5
Klassieke Creme brulee	
<i>Herfst Dessert</i>	7
Espresso ijs met pure chocolademousse & hazelnoot op een bodem van botersprits	
<i>Dame Blanche</i>	8,5
Witte chocolademousse, amarettocake, chocolade, vanilleijs, chocoladesaus & amandekletskep	
<i>Kaasplateau</i>	10
Selectie van 4 kazen met toast & stroop	
<i>Kindertoetje</i>	5
Poffertjes met poedersuiker & een bol vanille ijs	

TIP! Maak het dessert compleet met een Espresso Martini of Sgroppino.

KOFFIES

<i>Irish Coffee</i>	7,5
Met Dewar's White Label	
<i>Spanish Coffee</i>	7,5
Met Tia Maria	
<i>Italian Coffee</i>	7,5
Met Amaretto	
<i>Amsterdam Coffee</i>	7,5
Met Amsterdams Oude Genever	
<i>Koffie "Hemel op Aarde"</i>	5,5
Met Hemel-op-Aarde likeur	

VOEDSELALLERGIE? MELD HET ONS!
VRAAG ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS
NAAR DE ALLERGENENINFORMATIE.