

Tapaskaart

Onbeperkt tapas: €43,⁵⁰

Onze Tapaskeuken is geopend op
vrijdag, zaterdag en zondag.

Koude gerechten

- **1. Diverse broodjes met aioli en tapenade V**
- **2. Salade met gerookte zalm**
In dille en limoen gemarineerd gerookte zalm.
Geserveerd met rode ui en mosterddille dressing.
- **3. Rivierkreeftjes salade**
Met een dressing van sherry en truffel. In crème fraîche met komkommer, bieslook en een stukje gebakken spek.
- **4. Caesar Salade**
Romeinse sla, gegrilde kip, yoghurt dressing, Parmezaanse kaas.
- **5. Cocktailgarnaaltjes**
In olijfolie, oestersaus en look gemarineerd.
- **6. Vitello Tonnato**
Dungesneden gebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.
- **7. Salade geitenkaas V**
Stukjes geitenkaas, rucola, pijnboompitjes, rode ui en honing-gember dressing.
- **8. Komkommersalade V**
In een zoetzure marinade met gemengde salade.
- **9. Wrap met gerookte zalm**
Met bieslook roomkaas en rucola.
- **10. Rundercarpaccio**
Dungesneden huisgemaakte carpaccio met kappertjes, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en pestodressing.
- **11. Wrap met gerookte kip**
Gerookte kip, bieslook roomkaas en rucola.

Warme gerechten

- **100. Tomatensoepje V**
Licht pikant.
- **101. Mosterdsoup V**
Gebonden, met prei.
- **102. Krokante buikspek**
Geserveerd met smokey bbq saus.
- **103. Kastanje champignons in roomsaus V**
Stukjes champignons in een heerlijke kruidige roomsaus.
- **104. Crushi**
Gefrituurde California sushi met een sojasaus.
- **105. Aardappelgratin V**
Gevuld met diverse groenten, gratineerd met kaas.
- **106. Gevulde champignons op Griekse wijze V**
Gevuld met fetakaas, gratineerd uit de oven.
- **107. Gefrituurde Calamaris**
Inktvisringen geserveerd met aioli.
- **108. Gamba's pil pil**
Gebakken in tijm, rozemarijn, knoflook, pesto en sambal.
- **109. Gepaneerde varkensreepjes**
Geserveerd met teriyaki-saus en stukjes ananas.
- **110. Perzik met geitenkaas V**
Gevulde perzik uit de oven. Met honing gember.
- **111. Spitje**
Stukje kip met spek omwikkeld.
- **112. Gepaneerde mosseltjes**
Geserveerd met knoflooksaus.
- **113. Broodje pulled pork**
Geserveerd met knoflooksaus.
- **114. Chickenwings**
Gefrituurd licht pikant kipvleugeltje, geserveerd met chilisaus.
- **115. Ossenhaas met pepersaus**
Stukjes ossenhaas met pepersaus.
- **116. Sparerib**
Neerlands lekkerste huisgemaakt ribbetje.
- **117. Bourgondische ossenhaaspuntjes**
Stukjes ossenhaas gemarineerd in Bourgondische kruiden met gepofte zoete knoflook.

- **118. Albondigas**
Licht pikant gekruide balletjes met een huisgemaakte pittige tomatensaus.
- **119. Dolmadakia V**
Gevulde wijnbladeren met tomatensaus en een vleugje citroen.
- **120. Kibbeling**
Geserveerd met ravigottesaus.
- **121. Nacho's V**
Geserveerd met salsasaus, gratineerd met kaas.
- **122. Mc Addy burger**
Huisgemaakt hamburgertje op een broodje met gebakken ui en hamburgersaus.
- **123. Runderragout**
Huisgemaakt volgens oma's recept.
Geserveerd met 2 mini pasteitjes.
- **124. Puntzakje friet V**
Geserveerd met mayonaise.
- **125. Mini loempia's V**
Kleine kerrie loempia's met chilisaus.
- **126. Kip krokantjes**
Gefrituurde gepaneerde kiphaasjes met een crème fraîche sausje.
- **127. Yakitori kipsaté**
Japanse saté met satésaus en kroepoek.
- **128. Varkenshaaspuntjes met roomsaus**
Gebakken varkenshaaspuntjes in een champignonroomsaus.
- **129. Vietnamese loempia met groente V**
Geserveerd met chillisaus.
- **130. Gamba's Diabolica**
Gebakken gamba's met een licht pikante roomsaus, duivels lekker.
- **131. Thaise Phad Kratiam Prik Thai**
Gebakken kip stukjes, saus van zwarte peper en knoflook.
Geserveerd met rijst.
- **132. Maiskolfje**
Met gezoute roomboter.

Nagerechten

- **200. Warme kersen met ijs V**
Kersen in sangria gekookt met een bol vanille-ijs.
- **201. Tiramisu**
Huisgemaakt, met cacaopoeder.
- **202. Bruine chocolademousse V**
Met chocoladekrullen.
- **203. Aardbeienmousse V**
- **204. Appeltjes in kaneel met ijs V**
Appelpartjes met suiker, kaneel met een bol kaneelijs.
- **205. Brownie V**
Met vanillesaus.
- **206. Dame blanche V**
Bol vanille-ijs met chocoladesaus.
- **207. Spekkoeke V**
Indonesische cake.
- **208. Bolletje ijs V**
Keuze uit de volgende smaken:
 - Aardbeien marmer
 - Vanille Bourbon
 - Karamel
 - Amarenen kersen
 - Citroen
 - Kaneel
- **209. Crème brûlée V**
Bakje met fluweelzachte vanilleroom onder een krokant laagje van rietsuiker.
- **210. Churros V**
Met chocoladesaus.
- **211. Bastogne mousse**
Met stukjes bastogne.