

**BEZORG- EN AFHAALMENU din-zon 16-20 u Bel 0299-363373**

**PASTAGERECHTEN**

Stel je eigen vis-pastagerecht samen voor € 18,50!

**1. Kies je Pasta**

Tagliatelle met truffelsaus

Tomaat-olijvenrisotto

Gnocchi van Marco Lupi\*\*

*\*\* voor ons handgemaakt!*

*met doperwtensaus*

**2. Kies je Vis**

Huisgerookte zeebaars

Huisgerookte zalmoot (€ 17,-)

Gebakken Noordzee dagvis

Coquilles en gamba's

Huisgerookte Eendenborst

**3. Kies je extra garnituur**

Gebakken groente + € 5,50

Rode koolstamp en butter en eek + € 4,50

Gezoete rabarber + € 3,50

Friet + € 2,25

**KLASSIEKERS**

Kibbeling met friet, salade en remouladesaus 15,50

Gestoomde Noordzee Heilbot met rode koolstamp en butter & eeksaus 21,50

Twee 200 grams Noordzeetongen, gebakken in de roomboter met seizoensgroente 21,50

Vitello Tonato van zacht gegaarde kalfssukade, met ansjovismayonaise en salade 13,50

Visburger van kabeljauw en Hollandse garnalen, met paprikasaus 8,50

**SOEPEN**

Palingsoep 6,50 // Vissoep 6,50 // Palingsnert 6,50

**DESSERTS**

Karamel cheesecake 5,00 // Tiramisu 5,00 // Chocolade brownie 4,00

**BROODJES, SALADES EN BITES**

Broodje Paling 6,50

Salade Hollandse garnalen 13,50

Trio zalmzalade, tonijnzalade en kabeljauwrillette 7,50

Portie Kibbeling van kabeljauw 6,00

Portie XL Smit-Bokkum Palingbitterballen (6st.) 9,00

**WIJN**

In samenwerking met Victory Wines, één van onze leveranciers en specialist in Duitse wijnen, bieden we ook vier wijnen aan die mooi aansluiten bij onze gerechten:

Schwarztrauber, Grauburgunder 2016, Pfalz (375 ml, halve fles)	8,50	Kleine fles, groots fruitig. Ideaal!!
Bickel-Stumpf, Sylvaner, Franken	15,00	Fris, knisperend, heerlijk aperitief
Matthias Gaul, 'Asselheim' Riesling 2016, Pfalz	16,00	Citrus, passiefruit, licht romig, elegant
Matthias Gaul, 'Asselheim' Pinot Noir 2016, Pfalz	17,00	Helder, levendig, vurig rood fruit