O N S M E N U

MET ZORG SAMENGESTELD

SPECIALS

WEKELIJKSE SPECIALITEITEN

Soep van de dag 15.95
Spinazie soep met gerookte zalm crème

Voorgerecht special 31.50
Salade parmaham met geitenkaas en avocado en cherrytomaatjes

Catch of the day 55.50
Gebakken barracuda met haricots-verts en basilicumsaus

Dessert 22.50
Brownie met karamel saus met vanille-ijs

KOUDE VOORGERECHTEN

LASAGNE VAN GEROOKTE ZALM

met roomkaas, limoen sabayon en gerookte paprika coulis

32.50

SASHIMI VAN TONIJN EN COQUILLE

met aangemaakte kreeft en sesamsoja dressing

29.50

RUNDERCARPACCIO

met spek, parmezaan, rucola, zonnebloempitten en truffelmayonaise

27.50

SALADE GEITENKAAS

met briochebrood, sla, appelcompôte, vijgen en portstroop

28.25

LOEMPIA'S VAN GEKONFIJTE EEND

taugé, lente ui, couscous en appelstroop

25.50

BONBON OF MULA

met aangemaakte kreeft, appel, witlof salade en limoendressing

29.75

WARME VOORGERECHTEN

GAMBA'S

gepaneerd met kroepoek, sla en cherry tomaatjes, radijs en rode ui

31.25
GEGRILDE TONIJN IN KRUIDENKORST

met wakamé en asperges, mango chili salsa en sojasaus

29.50
GEGRATINEERDE COQUILLES

met chorizo boter, zeekraal en appel salade

33.75
SLAKKEN

bereid in de oven met kruidenboter, gegratineerd met parmezaan en briochebrood

25.50
ENTRECÔTE

met een noten-mix pesto topping, gegrilde asperges en portstroop

GLOBAL TASTINGS

TASTING ASIA

Carpaccio van mula. Kiploempia / hoisingsaus. Chinese buikspek (char siu) op gewokte paksoi. Thaise kokossoep met kreeft

33.25
TASTING EUROPE

Tartaar van mula met piccalilly. Rundercarpaccio met spek, truffelmayonaise, zonnebloempitten en parmezaan. Geitenkaas met appel compôte, vijgen en portstroop. Licht pittige paprikasoep met gamba

33.75
TASTING BOATHOUSE

Selectie van telkens wisselende warme en koude voorgerechten (4 of 6 kleine gerechten)

32.50 / 43.50

HOOFDGERECHTEN VAN HET LAND

GEGRILDE OSSENHAAS (US CHOICE 180 GR.)

met sugarsnaps, knoflook puree en een cognacsaus

57.50

GEGRILDE OSSENHAAS (LADYSTEAK US CHOICE 120 GR)

met sugarsnaps, knoflook puree en een cognacsaus

44.75

VARKENSHAAS MEDAILLONS

met rode ui compôte en pepersaus

39.50

GEGRILDE KIPFILET

met tagliatelle en champignons,
zongedroogde tomaat, kappertjes en een kaassaus

37.50

GEBAKKEN EENDENBORST

met gewokte witlof, gekarameliseerde abrikozen en een portsaus

69.25

GEGRILDE RIB-EYE

met truffelboter en Provençaalse
groenten en een rode ui compôte

58.50

HOOFDGERECHTEN UIT DE ZEE

"CATCH OF THE DAY"
Dagprijs
OP DE HUID GEBAKKEN SNAPPER

zeekraal met gerookte knoflooksaus

43.75
GEBAKKEN MERO

zongedroogde tomaten risotto met een witte wijn kapper saus

48.50
GEBAKKEN ZALM

met een korst van panko, tuinkruiden, cajun en gewokte sjalotten met asperges en een tequila saus

44.50
GAMBA'S MET KOP IN DE OVEN

gegaard met Provençaalse
groenten en een kreeftensaus

49.50
GEGRILDE HEILBOT FILET

met gewokte paksoi en een compôte van cherry tomaatjes en een basilicumsaus

VEGETARISCHE GERECHTEN

TAGLIATELLE PASTA

met zwarte olijven, zonnebloempitten, broccoli, cherry tomaatjes en spinazie saus

32.50
TRUFFEL RISOTTO

broccoli, gecarameliseerde hazelnoten en gegrilde asperges

36.50
GEVULDE COURGETTE

met ratatouille, gegratineerd met
parmezaan, basmati rijst en truffeltapenade

GERECHTEN VOOR ONZE KLEINE GASTEN (TOT 14 JAAR)

KIP SCHNITZEL

met puree, appelmoes, broccoli
en een kinderijsje met verrassing

21.25

KNAKWORST

met friet, appelmoes, mayonaise, ketchup en een kinderijsje met verrassing

19.50

GEHAKTBALLETJES

met spaghetti, parmezaan en een tomatensaus en een kinderijsje met verrassing

21.50

KIPNUGGETS

met friet, appelmoes, mayonaise, ketchup en een kinderijsje met verrassing

19.75

GEBAKKEN PANGA FILET

met friet, mayonaise, appelmoes
en een kinderijsje met verrassing

23.50

NAGERECHTEN

KOKOS BAVAROIS

met frambozen compôte en pistache ijs

21.50
PANNA COTTA VAN VANILLE

met oreo cookies en pecan-caramel ijs

19.75
MANGO TIRAMISU

met kokos-ijs en mintstroop

20.50
APPELTAART

met kaneel sabayon en vanille ijs

23.25
FRIANDISES PROEVERIJ

wisselende zoetjes voor bij de koffie

12.50
DESSERT VAN DE MAAND

telkens wisselende specialiteit van de chef

22.50
GRAND DESSERT "BOATHOUSE"

selectie van diverse nagerechtjes voor 2 personen

42.25
KINDERIJSJE MET VERRASSING

10.50

Alle prijzen zijn in Nafl en inclusief 9% OB. Er worden geen servicekosten in rekening gebracht.
Wij accepteren geen American Express en geen $100 biljetten.