

## LES HORS D'OEUVRES

	junior	€uro
<b>Pâté du chef</b> Huisgemaakte pâté - Home-made pâté		15.-
<b>Grapefruit cocktail</b> met witte port Pamplemousse cocktail with white port		10.-
<b>Carpaccio</b> Dun gesneden ossenhaas gevuld met eendemousse op aangemaakte salade, gegarneerd met Parmezaanse kaas Thin sliced beef filled with duck mousse covered with Parmesan cheese	15.-	20.-
<b>Jamón Ibérico</b> Gedroogde Spaanse ham - Dried Spanish ham	17.-	22.-
<b>Cocktail Neptune</b> Hollandse garnaltjes, vruchtjes en crabe met cocktailsaus Mixed fruit, Dutch shrimps, crabe meat and thousand island sauce		15.-
<b>Gamba's à l'ail</b> Grote garnalen uit de oven met knoflookboter Big shrimps with garlic butter cooked in the oven	15.-	20.-
<b>Tranches de saumon fumé</b> Dun gesneden gerookte zalm - Thin sliced smoked salmon	17.-	22.-
<b>Cocktail des crevettes Hollandaises</b> Hollandse garnalen cocktail - Dutch shrimp cocktail	14.-	18.-
<b>King crabe legs with</b> thousand island sauce King crabe poten met cocktailsaus	17.-	22.-
<b>Escargots</b> Slakken in knoflookboter	½ doz.	15.-
<b>Snails in homemade garlic butter</b>	doz.	25.-

Alle gerechten op onze kaart kunnen residuen van de wettelijk bepaalde allergenen bevatten. Wilt u in geval van voedselintolerantie, dit tijdig bij onze medewerkers aan geven? Indien mogelijk kunnen wij hier rekening mee houden.

## LES POTAGES

Soupe à l'oignon	8.-
Uiensoep - Onionsoep	
Potage "Claudius"	9.-
Heldere ossenstaartsoep met room en gegratineerd met een beetje kerrie. Clear oxtail soup with cream and a touch of curry.	
Oxtail clair au vin Madère	7.50
Heldere ossenstaartsoep - Clear oxtail soup with Madeira wine	
Soupe aux légumes	7.-
Heldere groentesoep - clear vegetable soupe	

## LES POISSONS

Présent de la mer "Claudius"	24.-	32.-
Tonijn filet - Tuna steak - Steak de Thon with wasabi and teriyaki sauce		
Gamba's grillés (6)	24.-	32.-
Grote garnalen van de grill - Big prawns from the charcoalgrill		

## EXCLUSIVE WAGYU BEEF

Specialiteit van gemasseerde Japanse runderen  
Specialty from Japanese cows who got a massage

Rib-eye	54.50
Entrecôte	41.- 59.50

Hoofdgerechten zijn inclusief pommes frites, gemengde salade en sausjes.  
Maincourses including French fries, mixed salad from the salad bar and sauces.

# LES SPÉCIALITÉS DU GRILL

vleesgerechten van de houtskoolgrill - beef specialty from the charcoalgrill

<b>Mixed Grill</b>		19.50	27.50
Spies met verschillende stukjes vlees Skewer with a variation of meat			
<b>Petit filet de bœuf</b>	150 gr.		30.-
Ossenhaas - Tenderloin			
<b>Tournedos</b>	200 gr.		35.-
Ossenhaas - Tenderloin			
<b>Big Size Tournedos</b>	300 gr.		42.-
Ossenhaas - Tenderloin			
<b>Chateaubriand</b>		v.a.	70.-
Tenderloin grilled in one piece - Ossenhaas aan één stuk gegrilled			
		2 pers.	
<b>Turkey on a skewer</b>		17.50	25.-
Kalkoenfilet aan een spies			
<b>Steak de veau</b>		24.-	33.-
Kalfslende - Veal steak			
<b>Ris de Veau</b>		24.-	33.-
Kalfszwezerik - Sweetbread			
<b>Mignon et ris de veau</b>			33.-
Combinatie van kalfslende en zwezerik Combination of veal steak and sweetbread			
<b>Carré d'agneau</b>			
Lamsrug - rack of lamb			
		27.-	37.-
<b>U.S.A. Striploin Nevada</b>			37.50
Noord Amerikaanse lende biefstuk			

## ORIGINAL AUSTRALIAN BEEF

<b>Entrecôte poivre</b>			
Sirloin Steak with peppercorns Runder lende biefstuk met peperkorreltjes			
		25.-	35.-
<b>Rib-eye steak</b>			35.-
<b>T-Bone steak</b>	500 gr.		42.-

# LES DESSERTS

<b>Fromages assortis</b> Verschillende kaassoorten met stokbrood Mixed cheese platter with bread	10.-	14.50
<b>Mousse au chocolat avec liqueur</b> Chocolade mousse met likeur - Chocolate mousse with liqueur		8.-
<b>Glace vanille aux cerises flambées</b> Vanille ijs met geflambeerde kersen - cherries jubilee		11.00
<b>Grand dessert</b> variatie van ijs, mousse en slagroom		14.50
<b>Coupe Dame Blanche</b> Vanille ijs met warme chocoladesaus Vanilla ice cream with hot chocolat sauce	7.-	9.-
<b>Crème brûlée</b> Huisgemaakte crème brûlée met een bolletje vanille ijs en een glaasje liquor 43		9.50
<b>Gingembre à la chantilly</b> Gembernootjes met room/slagroom - Ginger with cream		8.-
<b>Meringue Nimègue</b> Schuimgebakje met sorbetijs en crème de cassis		9.-
<b>Pêche melba</b> vanille ijs met een halve perzik en slagroom Vanille ice cream withe half a peach and whipped cream		9.50
<b>Irish Coffee</b> ( whiskey ) <b>Italian</b> ( amaretto )		8.-
<b>French</b> ( grand marnier ) <b>Spanish</b> ( tia maria )		8.-
<b>Cuban Coffee</b> ( bruine rum )		
<b>Café, espresso, cappuccino service</b> Aangevuld met luxe koekjes, bonbons en huisgemaakte lekkernij		6.-
<b>Potje thee</b> Aangevuld met luxe koekjes, bonbons en huisgemaakte lekkernij		6.-

## Dessertwijn

<b>Beaumes de venise</b>	7.-
<b>Sauternes, Merlino</b> gekoelde rode wijn	7.50
<b>Marc de Bourgogne</b>	7.50