

LES HORS D'OEUVRES

De met een * gemerkte gerechten in de kolom *
kunnen in een kleinere portie besteld worden.

	*	€uro
Pâté du chef		16.-
Huisgemaakte pâté - Home-made pâté		
Grapefruit cocktail met witte port		10.50
Pamplemousse cocktail with white port		
Carpaccio	15.50	21.-
Dun gesneden ossenhaas gevuld met eendemousse op aangemaakte salade, gearneerd met Parmezaanse kaas		
Thin sliced beef filled with duck mousse covered with Parmesan cheese		
Jamón Ibérico	18.-	23.-
Gedroogde Spaanse ham - Dried Spanish ham		
Cocktail Neptune		16.-
Hollandse garnaltjes, vruchtjes en crabe met cocktailsaus		
Mixed fruit, Dutch shrimps, crabe meat and thousand island sauce		
Gamba's à l'ail	15.50	21.-
Grote garnalen uit de oven met knoflookboter		
Big shrimps with garlic butter cooked in the oven		
Tranches de saumon fumé	18.-	23.-
Dun gesneden gerookte zalm - Thin sliced smoked salmon		
Cocktail des crevettes Hollandaises	14.50	19.-
Hollandse garnalen cocktail - Dutch shrimp cocktail		
King crabe legs with thousand island sauce	18.-	23.-
King crabe poten met cocktailsaus		
Escargots		
Slakken in knoflookboter	1/2 doz.	16.-
Snails in homemade garlic butter	doz.	27.-

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	8.50
Uiensoep - Onionsoep	
Potage "Claudius"	9.50
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	8.-
Heldere ossenstaartsoep - Clear oxtail soup with Madeira wine	
Soupe aux légumes	7.50
Heldere groentesoep - clear vegetable soupe	

LES POISSONS

Présent de la mer "Claudius"	25.-	33.50
Tonijn filet - Tuna steak - Steak de Thon with wasabi and teriyaki sauce		
Gamba's grillés (6)	25.-	33.50
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	56.-
Entrecôte	42.- 61.50

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

Mixed Grill		* 20.-	28.50
Spies met verschillende stukjes vlees Skewer with a variation of meat			
Petit filet de bœuf	150 gr.		31.-
Ossenhaas - Tenderloin			
Tournedos	200 gr.		36.-
Ossenhaas - Tenderloin			
Big Size Tournedos	300 gr.		43.50
Ossenhaas - Tenderloin			
Chateaubriand		v.a.	72.-
Tenderloin grilled in one piece - Ossenhaas aan één stuk gegrilled			
		2 pers.	
Turkey on a skewer		18.-	26.-
Kalkoenfilet aan een spies			
Steak de veau		25.-	34.-
Kalflende - Veal steak			
Ris de Veau		25.-	34.-
Kalflszwezerik - Sweetbread			
Mignon et ris de veau			34.-
Combinatie van kalflslende en zwezerik Combination of veal steak and sweetbread			
Carré d'agneau		28.-	38.50
Lamsrug - rack of lamb			
U.S.A. Striploin Nevada			38.50
Noord Amerikaanse lende biefstuk			

ORIGINAL AUSTRALIAN BEEF

Entrecôte poivre			
Sirloin Steak with peppercorns			
		26.-	36.-
Runder lende biefstuk met peperkorreltjes			
Rib-eye steak			36.-
T-Bone steak	500 gr.		43.50

LES DESSERTS

Fromages assortis Verschillende kaassoorten met stokbrood Mixed cheese platter with bread	10.50	15.-
Mousse au chocolat avec liqueur Chocolade mousse met likeur - Chocolate mousse with liqueur		8.50
Glace vanille aux cerises flambées Vanille ijs met geflambeerde kersen - cherries jubilee		11.50
Grand dessert variatie van ijs, mousse en slagroom		15.-
Coupe Dame Blanche Vanille ijs met warme chocoladesaus Vanilla ice cream with hot chocolat sauce	7.50	10.-
Crème brûlée Huisgemaakte crème brûlée met een bolletje vanille ijs en een glaasje liquor 43		10.-
Gingembre à la chantilly Gembernootjes met room/slagroom - Ginger with cream		8.50
Meringue Nimègue Schuimgebakje met sorbetijs en crème de cassis		9.50
Pêche melba vanille ijs met een halve perzik en slagroom Vanille ice cream with the half a peach and whipped cream		10.-
Irish Coffee (whiskey) Italian (amaretto)		8.50
French (grand marnier) Spanish (tia maria)		8.50
Cuban Coffee (bruine rum)		
Café, espresso, cappuccino service Aangevuld met luxe koekjes, bonbons en huisgemaakte lekkernij		6.50
Potje thee Aangevuld met luxe koekjes, bonbons en huisgemaakte lekkernij		6.50

Dessertwijn

Beaumes de venise		7.-
Sauternes, Merlino gekoelde rode wijn		7.50
Marc de Bourgogne		7.50