

DINERKAART

EETCAFÉ KROMME KNILLES

VOORGERECHTEN

| | | | |
|--|-----------|--|-------|
| MOSTERDSOEP MET FRIESE DROGE WORST | 6.00 | CARPACCIO VAN GEROOKTE RIB-EYE MET TRUFFEL MAYONAISE EN OUDE KAAS | 10.00 |
| WISSELENDE SOEP | 6.00 | CHAMPIGNONS BLEU DE WOLVEGA GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET BLEU DE WOLVEGA | 9.75 |
| BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER, AIOLI EN TAPENADE | 9.00 | GEBAKKEN GEITENKAASJE MET SPEKJES EN WALNOTEN | 9.75 |
| NACHO'S MET RODE UI, TOMATENSALSA EN CHEDDAR | 4.50/8.00 | VITELLO TONNATO FRIKANDEAU MET TONIJNMAYONAISE | 9.25 |
| GEROOKTE GANS VAN DE SOARRE MOARRE MET VIJGEN/PORTSTROOP | 9.50 | ZALMTAARTJE GEROOKTE ZALM MET ROOMKAAS EN BIESLOOK | 11.50 |

HOOFDGERECHTEN

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| SUKADE BIEFSTUK VAN DE SCHOTSE BLACK ANGUS MET KRUIDENBOTER | 22.50 | SCHNITZEL KROMME KNILLES MET SPEK, UI EN CHAMPIGNONS | 18.50 |
| ROERGEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES IN PIKANTE KETJAP SAUS GAMBA'S MEERPRIJS 3.00 | 23.50 | KALFSLEVER MET SPEK, APPEL EN UI | 18.50 |
| KOGELBIEFSTUK SCHOTSE BLACK ANGUS MET PEPELSAUS | 21.50 | VARKENSHAAS SATÉ MET KROEPOEK EN GEFRITURDE UI | 18.25 |
| SPARERIBS | 19.50 | BLACK ANGUS BURGER 225 GR OP EEN STOUTBUN MET SLA, TOMAAT, CHEDDAR EN HUISGEMAAKTE BBQ-SAUS | 18.50 |
| POLLO CHORIZO KIPSHOTEL MET OLIJF, CHORIZO, GROENTEN EN ARGENTIJNSE KRUIDEN | 18.75 | | |

VISGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| WAT HARLINGEN BRENGT VRAAG DE BEDIENING NAAR DE WISSELENDE VIS | 19.00 |
| ZEEBAARSFILET MET REMOLADESAUS | 19.00 |

VEGETARISCH

| | |
|---|-------|
| BEETROOTBURGER VEGAN BURGER VAN RODEBIET OP EEN BEERBUN MET BASILICUMMAYONAISE | 18.50 |
| QUICHE MET GEITENKAAS, OREGANO, SPINAZIE EN DIVERSE GROENTEN | 18.50 |
| ZOETE AARDAPPELCURRY MET RODE UI EN THAISE CURRYSAUS | 17.50 |

AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET AARDAPPELEN, FRIET, RAUWKOST EN GROENTEN

AL ONZE GERECHTEN KUNNEN INGREDIËNTEN BEVATTEN DIE NIET STAAN VERMELD, MELD ONS DAAROM EVENTUELE ALLERGIËN