

## Borrelen & snacken

*Bitterballen € 7,00*

10 Bitterballen met mosterd

*Bittergarnituur € 7,00*

10 Gemengde snacks met mayonaise en curry

*Breekbrood met boter € 3,50*

4 Stukjes breekbrood met boter en aioli

*Plankje gezellig € 7,50*

Kaas, salami, olijven, dipstokjes en aioli

*Nacho' s € 6,00*

Nacho' s met salsasaus, guacamole, crème fraîche en gesmolten kaas

## *Bij de koffie*

*Appel crumble € 3,50*

Huisgemaakte appel crumble uit de oven

*Nougatine ijstaart € 3,50*

Nougatine ijstaart met slagroom

## Soepen

*Tomatensoep € 5,50*

Met basilicum en Parmezaanse kaas

*Pompoensoep € 5,50*

Vers bereid met verschillende specerijen

*Knoflooksoep € 5,50*

Op Italiaanse wijze met krokant van tijm

## Salades

*Salade Carpaccio € 10,50*

Truffelcrème, pijnboompitten, croutons en Parmezaanse kaas

*Salade Vincent € 10,50*

Gemarineerde rode biet, chutney van pompoen, feta, honing en pompoenpitten

*Salade Geitenkaas € 12,50*

Geitenkaas, gamba' s, zongedroogde tomaat, honing mosterd dressing en notenmix

## Broodjes

*Broodje Carpaccio € 9,50*

Truffel crème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

*Broodje Geitenkaas € 8,00*

Geitenkaas, notenmix en honingmosterd dressing

*Rustiek Brood € 8,50*

Twee sneen muesli brood met stoofpeer in port, Roquefort en walnoten

*Lunch Trio € 11,50*

Kleine kop soep naar keuze met een kleine club kip en kleine club zalm

## Vincent's classics

*Club Kip € 10,50*

Brioche brood met gerookte kip, spek, tomaat, komkommer, ei en cocktailsaus

*Club Zalm € 11,50*

Geroosterd vikingbrood met gemarineerde zalm, rode ui, komkommer en dille crème

*Boerenuitsmijter € 9,50*

Drie gebakken eieren, brood, ham, kaas, champignons, paprika, spek en ui

*Uitsmijter € 7,50*

Drie gebakken eieren, brood, spek of ham en kaas

*Brood met Krokette € 7,50*

Twee van Dobben krokette, brood, mosterd en roomboter

*Tosti € 5,00*

Wit of bruin brood, ham en kaas

*Tosti hawaii € 5,50*

Wit of bruin brood, ham, kaas en ananas

## Lunch menu

### *Tomatensoep*

Met basilicum en Parmezaanse kaas

Of

### *Pompoensoep*

Vers bereid met verschillende specerijen

### *Broodje Carpaccio*

Truffelcrème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Of

### *Broodje Geitenkaas*

Geitenkaas, notenmix en honing mosterd dressing

Thee of Koffie

€ 14,00

## Ons Concept

Het principe is eenvoudig. Een keuzemenu tegen een vaste prijs.

Er zijn meerdere gerechten per gang om te kiezen. De menukaart wisselt elk kwartaal en bestaat uit zowel vlees- en visgerechten, als vegetarische gerechten. Ook is het mogelijk enkel een voorgerecht of dessert te bestellen. Vraag naar de mogelijkheden.

Hoofdgerecht: € 21,50

2-gangen: € 26,00

3-gangen: € 30,50

4-gangen € 35,00

## Bijzonderheden

Heeft u een allergie, volt u een dieet of bent u zwanger? Geef dit aan ons door en wij denken met u mee.

## *Wijnen*

Buiten onze huiswijnen serveren wij ook seizoenswijnen. Vraag hiervoor naar onze wijnkaart

## Voorgerechten

### *Tomatensoep*

Met basilicum en Parmezaanse kaas

### *Pompoensoep*

Vers bereid met verschillende specerijen

### *Knoflooksoep*

Op Italiaanse wijze met krokant van tijm

### *Salade Carpaccio*

Truffelcrème, pijnboompitten, croutons en Parmezaanse kaas

### *Salade Vincent*

Gemarineerde rode biet, chutney van pompoen, feta, honing en pompoenpitten

### *Knoflook gamba' s*

Huisgemarineerd in knoflook en rode peper met breekbrood

### *Vincent's paletje*

Een combinatie van onze huisgemaakte voorgerechten

## Hoofdgerechten

### *Entrecote*

Gegratineerd met tomatensalsa, nacho' s, cheddar kaas, roergebakken groenten, pepersaus geserveerd met verse friet en mayonaise

### *Ossenhaaspuntjes*

Met paprika, champignons, sugarsnaps en taugé gewokt in sesamsaus met verse friet en mayonaise

### *Hazepeper*

Huisgemaakt met rode kool, stoofpeer en verse friet met mayonaise

### *Zalmfilet*

Op de huid gebakken met roergebakken groenten, rode biet, saus van waterkers en verse friet met mayonaise

### *Dorade*

Gemarineerde en op de huidgebakken filet met paddenstoelenrisotto en een knoflook-botersaus

### *Mosselen*

In witte wijn of trappisten bier met cocktail- en knoflooksaus en verse friet met mayonaise

Pasta' s en vegetarisch

### *Biefstukpuntjes*

Verse pasta met truffel, Parmezaanse kaas, knoflook en basilicum

### *Gamba' s*

Verse pasta met huis gemarineerde gamba' s knoflook, basilicum, rode peper, citroen en zwart zout

### *Risotto ai fungi*

Wilde paddenstoelen, pijnboompitten, witte wijn en Parmezaanse kaas

### *Pasta quattro formaggi*

Verse pasta met 4 soorten kaas, olijf olie, Fleur de sel en zwarte peper

# Nagerechten

## *Dame Blanche*

Vanille ijs, slagroom en chocoladesaus

## *Dessert Vincent*

Hangop, bosvruchten en crumble van appeltaart

## *Cheesecake*

Toffee, een bodem van speculaas en meringue

## *Kaasplankje*

4 Soorten kaas met appelstroop, druiven en vijgenbrood

## *Appel crumble*

Huisgemaakte appel crumble uit de oven

## *Nougatine ijstaart*

Nougatine ijstaart met slagroom

## *Irish coffee*

Koffie, Irish whiskey, suiker, slagroom

## *Italian coffee*

Koffie, Ammarretto, slagroom

## *Spanisch coffee*

Koffie, Likeur 43, slagroom

## *French coffee*

Koffie, Grand marnier, slagroom