

Borrelen & snacken 10.00 uur – 21.00 uur

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 (met gehakt +€ 2,00)

Bij de koffie

Appel crumble € 3,75

Huisgemaakte appel crumble uit de oven

Nougatine ijstaart € 3,75

Huisgemaakte nougatine ijstaart met slagroom

Soepen 10.00 uur – 21.00 uur

Tomatensoep € 5,50

Met pesto en Parmezaanse kaas

Franse uiensoep € 5,50

Met een kaascrouton

Romige bospaddestoelensoepp € 5,50

Met diverse bospaddestoelen en croutons

Salades 10.00 uur – 21.00 uur

Salade Carpaccio € 11,00

Truffelcrème, pijnboompitten, croutons en Parmezaanse kaas (met gamba' s +€ 3,50)

Salade Geitenkaas € 11,00

Met geitenkaas, rucola, verse vijg, vijgencompote, walnoten, croutons en balsamicodressing

Salade Zalm € 12,50

Met huisgemaarineerde zalm, kappertjes, rode ui, croutons en dragoncrème (met gamba' s +€ 3,50)

Broodjes *wit / bruin / spelt* 10.00 uur – 17.00 uur

Broodje Carpaccio € 10,00

Truffel crème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Broodje Geitenkaas € 8,50

Geitenkaas, verse vijg, vijgencompote, notenmix en balsamicodressing

Broodje gemarineerde zalm € 9,50

Met huisgemaarineerde zalm, kappertjes, rode ui en dragoncrème

Lunch Trio € 11,50

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

Vincent's classics 10.00 uur – 17.00 uur

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 € 9,75

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

Uitsmijter € 7,75

Drie gebakken eieren, brood, spek of ham en kaas

Brood met Kroketten € 7,75

Twee van Dobben kroketten, brood, mosterd en roomboter

Tosti € 5,25

Wit of bruin brood, ham en kaas

Tosti hawaii € 5,75

Wit of bruin brood, ham, kaas en ananas

Flammkuchen € 8,50

Vlees – Gehakt, crème fraiche, tomaat, ui en kaas

Vis – zalm, crème fraiche, kappertjes, rode ui en kaas

Vega – crème fraiche, geitenkaas, vijgencompote en rucola

Lunch menu 10.00 uur – 17.00 uur

Tomatensoep

Met basilicum, pesto en Parmezaanse kaas

Of

Romige bospaddestoelensoep

Met diverse bospaddestoelen en croutons

Broodje Carpaccio

Truffelcrème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Of

Broodje Geitenkaas

Geitenkaas, notenmix en honing mosterd dressing

Thee of Koffie

€ 15,00

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: € 22,50

2-gangen: € 27,00

3-gangen: € 31,50

4-gangen € 36,00

Bijzonderheden

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

Wijnen

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

Voorgerechten 17.00 uur – 21.00 uur

Tomatensoep

Met basilicum, pesto en Parmezaanse kaas

Franse uiensoep

Met een kaascrouton

Romige bospaddestoelensoep

Met diverse bospaddestoelen en croutons

Salade Carpaccio

Truffelcrème, pijnboompitten, croutons en Parmezaanse kaas (met gamba' s +€ 3,50)

Salade Geitenkaas

Met geitenkaas, rucola, verse vijg, vijgencompote, walnoten en balsamicodressing

Knoflook gamba' s

Huisgemarineerd in knoflook en rode peper met focaccia

Ribeye

Gerookte runder ribeye met een crème van balsamico en antiboise

Zalmtartaar

Een tartaar van huisgemarineerde zalm, komkommer, rode biet en een crostini

Flammkuchen

Vlees – Gehakt, crème fraische, tomaat, ui en kaas

Vis – zalm, crème fraische, kappertjes, rode ui en kaas

Vega – crème fraische, geitenkaas, vijgencompote en rucola

Hoofdgerechten 17.00 uur – 21.00 uur

Biefstuk

Met mozzarella, pesto, roergebakken groenten, tomatensalsa geserveerd met verse friet en mayonaise

Lamspuntjes

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

Runder stoofpotje

Met bockbier, zilver ui, abrikozen, ketchup, zuurkool en pommes pont neuf

Sliptong

Met bieslookpuree, roergebakken groenten, saus van dragon en verse friet met mayonaise

Heekfilet

Met een saus van lente-ui, gepofte tomaten, gemarineerde gamba' s en roergebakken groenten

Biefstukpuntjes

Verse pasta met truffel, Parmezaanse kaas, knoflook en basilicum

Gamba' s

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

Vegetarisch

Quiche

Broccoli, lente-ui, tomaat, spinazie, oude kaas, champignons en mozzarella

Pasta verdure

Verse pasta met ui, champignons, spinazie, pesto en geitenkaas

Nagerechten 17.00 uur – 21.00 uur

Dame Blanche

Vanille ijs, slagroom en chocoladesaus

Dessert Vincent

Hangop, bosvruchten en crumble van appeltaart

Kaasplankje

4 Soorten kaas met appelstroop, druiven en vijgenbrood

Appel crumble

Huisgemaakte appel crumble uit de oven

Nougatine ijstaart

Huisgemaakte 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