

WELKOM

BIJ RESTAURANT DE HAAS

Wij heten u van harte welkom in ons restaurant, gevestigd in een historisch pand in de binnenstad van Elburg.

Dit pand heeft door de jaren heen heel wat notabelen gehuisvest, waaronder hoge heren uit de scheepvaart en burgemeesters. Aan de rijk versierde voordeur en de plafonds in het cafégedeelte kunt u zien dat dit een huis 'van stand' is geweest. In 1967 is dit pand verbouwd tot zijn huidige functie.

Door de jaren heen hebben wij ons gespecialiseerd op eten en drinken. Onze uitgebreide kaart biedt volop keuze om zelf een passend menu samen te stellen. Onze bier- en wijnsommeliers hebben bij elk gerecht een passend voorstel gedaan om optimaal van het gerecht te kunnen genieten.



Als u speciale wensen heeft kunt u dit altijd kenbaar maken aan het bedienend personeel.

Wij wensen u een smakelijk eten toe en een prettig verblijf!

Familie Vos

Gratis WiFi!

Tijdens uw verblijf in ons restaurant kunt u gratis en onbeperkt gebruik maken van ons WiFi-gastennetwerk!

Wachtwoord: gappie



ALLERGENEN INFORMATIE

Alle gerechten kunnen sporen bevatten van diverse allergenen. Indien u een allergie hebt, moet u dit altijd duidelijk kenbaar maken bij ons personeel. Wij zullen uw gerecht dan met extra zorg (apart/gescheiden) bereiden.



DRANKEN

DRANKENKAART

	€	
Glas frisdrank	Small	Large
Pepsi Cola	2,30	4,00
Pepsi Cola Max	2,30	4,00
SiSi Sinas	2,30	4,00
Royal Club Cassis	2,30	4,00
Lipton Sparkling Ice Tea	2,70	
Verse jus d'orange	3,50	

Flesje frisdrank	
7up	2,40
Royal Club Tonic	2,40
Royal Club Bitter lemon	2,40
Royal Club Tomatensap	2,40
Royal Club Appelsap	2,40
Rivella Original	2,40
Rivella Cranberry	2,40
Sourcy Mineraalwater (blauw)	2,40
Lipton Green Ice Tea	2,70
Dubbel friss (appel-perzik)	2,40
Fristi	2,40
Chocomelk	2,40
Royal Club Shandy	2,40
Royal Club Ginger ale	2,40
Climax Energydrink	2,40

Port Graham's	
Ruby	3,10
The Tawny	5,10
20 years Old Tawny	8,00

Cocktails	
Gin & Tonic	6,75
Licor 43 Balloon	6,75
Whisky Ginger	6,75

Alcoholvrij	
Heineken 0,0%	2,60
Brand Weizen 0,0%	2,60
Amstel Radler 0,0%	2,60

Diverse sterke drank	
Jenever (jong & oude)	2,60
Beerenburg	2,60
Bessen	2,60
Jagermeister	2,60
Schipperbitter	2,60
Sherry (medium & droog)	3,40
Martini (rood & wit)	3,40

Whiskey & cognac	
De Luze VS	4,90
Remy Martin VSOP	5,50
The Famous Grouse	4,30
Jim Bean Bourbon	4,30
Tullamore Dew Irish	4,30
Malt Glenfiddich 12 yo	7,00
Malt Balvenie 12 yo dub.wo	7,00
Malt Highland Park 12 yo	7,00

Likeuren	
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50
Amaretto Bols	4,10
Grand Marnier Rouge	4,50
Drambuie	4,50
Cointreau	4,50
DOM Benedictine	4,50
Sambucca	4,50
Licor 43	4,50
Licor 43 Orochata	4,50
Diverse Bols likeuren	3,60

BIERKAART

DRANKENKAART

€

Huismerk van de tap

Heineken small 25cl	5%	2,50
Heineken large 50cl	5%	4,80

Speciaalbier van de tap

Texels Skuumkoppe	6%	3,70
Jopen Mooie Nel IPA	6.5%	3,70
Brugse Zot Dubbel	6.5%	3,70
Ondeugende Gappie (tripel, door onszelf gebrouwen)	9%	3,80
Mort Subite Kriek	4.5%	3,70
La Trappe Wisseltap	tap 7	
Streekbier Wisseltap	tap 8	
Bier van het moment	tap 9	
Bier van het moment	tap 10	
Bier van het moment	tap 11	

Ondeugende Gappie

Restaurant De Haas heeft een eigen bier genaamd: Ondeugende Gappie. Een heerlijke zachte tripel van 9 % alc., vol van smaak met een hoppig bittertje in de afdronk.

Brouwerij De Molen

Storm en bliksem	9.3%	5,30
Moord en doodslag	10%	7,10
Bommen en Granaten	11%	7,10

Brouwerij 't Uiltje

Dr. Raptor	9.2%	5,60
Bird of Prey	4.8%	4,90
SGT. Night Vision	9%	5,10

Bird Brewery

Rumoerige Roodborst	5.8%	4,35
Vink Heerlijk	6.2%	4,35
Nog Niet Naar Huismus	6.4%	4,65

€

Brouwerij Jopen

Ongelovige Thomas	10%	5,10
Oost Indië Porter	6.5%	4,65
Life's a Beach	4.5%	4,35

Brouwerij Koningshoeve

La Trappe Witte Trappist	5.5%	3,60
La Trappe Quadrupel	10%	4,50
La Trappe Isid'or	7.5%	4,10

Brouwerij Halve Maan

Straffe Hendrik tripel	9%	4,40
Straffe Hendrik Quadrupel	10%	4,50
Brugse Zot Blond	6%	4,00

Overige

Westmalle Dubbel	7%	4,00
Westmalle Tripel	9.5%	4,30
Karmeliet Tripel	8.4%	4,30
Duvel Triple Hop	9.5%	4,10
La Chouffe Blond	8%	3,50
Elburgs Admiraal	9%	4,00
Boon Oude Geuze (38cl)	7%	6,10

NIEUW: ALTIJD EEN ASSORTIMENT VAN 10 VERSCHILLENDE BIEREN (0,75CL) IN ONZE SPECIALE BIERKAST.

LAAT U INFORMEREN DOOR ONZE BIER-SOMMELIER.

		€	
Witte huiswijn		Glas	Fles
Droge witte huiswijn		3,60	19,00
Elevado, bodegas Salentein - Argentinië			
Zoete witte huiswijn		3,60	
QBA Bereich Bernkastel - Mosel Duitsland			

Uit de klimaatkast		Glas	Fles
Verdejo Monte Blanco		4,50	21,80
DO Rueda - Ramon Bilbao - Spanje Een droge fruitige wijn met geur van tropisch fruit aroma's met een aangenaam licht bittertje op de achtergrond.			
Chardonnay Laurent Miquel		4,40	20,80
Vinde Pays d'Oc - Zuid Frankrijk Volle romige aanzet en smaak ondersteunend door vanille aroma's. Goede structuur en mooie vettige afdronk.			

Viognier Yalumba		5,10	23,30
The Y series - Australië Rijke witte wijn met goudgele kleur. Heerlijke aroma's van abrikozen, citroen, lychee en honing. Lange afdronk met een subtiel bittertje			
Nautilus Sauvignon Blanc		5,70	27,80
Marlborough - Nieuw Zeeland Zeer zuivere droge wijn met tropische fruit aroma's. In de mond herkent men grassig en buxus met citrus en een heerlijke lange afdronk.			
Muscat de Rivesaltes		4,40	19,50
AC Muscat de Rivesaltes - Frankrijk Biologische dessertwijn met aroma's van citrusfruit, exotische vruchten, perzik en abrikoos. Zeer complex met een volle rijke smaak.			

Rosé huiswijn		Glas	Fles
Lodez (zoet)		3,60	19,00
Vin de pays de l'Herault Een frisse, fruitige en levendige rosé met een klein zoetje.			
Cazal Viel (droog)		3,60	19,00
AC Saint Chinian - Frankrijk Heerlijke zomerse wijn bestaande uit Syrah, Grenache, Cinsault en Carignan			

		€	
Rode huiswijn		Glas	Fles
Droge rode huiswijn		3,60	19,00
Elevado, bodegas Salentein - Argentinië			
Zoete rode huiswijn		3,60	19,00
D.O. Valencia - Spanje			

Uit de klimaatkast		Glas	Fles
Cabernet Sauvignon Errazuriz		4,40	21,80
Allee de Aconcagua - Chili Intense aroma's van cassis en aardbeien. Stevige en rijpe tannine, maar toch zacht en vriendelijk met een lange afdronk.			
Tempranillo Rioja Crianza		4,80	23,80
D.O.C. Rioja - Spanje Smaak van complexe, zacht fruitige zwoelheid met rijpe tannine. Aroma's van zwart fruit, pruimen, sandelhout, kokosnoot en drop.			

Shiraz Yalumba The Scribbler		4,90	24,80
Barossa Valley - Australië Aroma's van frambozen, zoete specerijen en zoethout. In de afdronk verse kruiden en pruimen. 43% Shiraz, 57% Cabernet Sauvignon. Warm, rijk en goed in balans.			
Pinot Noir El Portillo		4,40	22,00
Bodegas Salentein - Mendoza - Argentinië Fruitige aroma's van kersen, rijpe bramen en kruiden. Zachte tannine en frisse zuren met een elegante afdronk.			

Malbec Barrel Selection		6,50	34,00
Bodegas Salentein - Alto Valle de Uco - Argentinië Prachtige malbec met een intense smaak vol rijpe pruimen, cacao en een hint van vanille. Zeer lange afdronk. Absoluut een topper!			

Mousserende wijnen		Glas	Fles
Prosecco Vino Frizzante			5,00
Een lichte Prosecco met heerlijke frisse toetsen.			
			0,20cl
Clos Amador Brut			25,00
Penedés - Spanje Fruitige, frisse Cava. Groengele kleur met fijne elegante bubbeltjes. Aroma's van citrusfruit en groene appel, met een hint van gerijpt fruit.			
Moscato Camoli			25,00
Vino Spumante - Italië Licht strogele kleur met een verfijnde mousse. De wijn heeft een klein zoetje.			

€



Huisgemaakte soepen

Soep van het seizoen Vraag naar de soep van de chef	5,50		
Groentensoep	4,50	Verdejo	La Chouffe Blond
Licht gebonden tomatensoep	4,50	Pinot Noir	La Chouffe Blond
Bospaddenstoelensoep	4,50	Pinot Noir	Ondeugende Gappie
Franse uiensoep	5,00	Cabernet Sauvignon	Karmeliet
Rijk gevulde vissoep	6,00	Sauvignon Blanc	Ondeugende Gappie
Erwtensoep Alleen in winterseizoen ± oktober t/m maart	6,00	Cabernet Sauvignon	Brugse Zot Dubbel

Koude voorgerechten

Kipsalade in chilisaus	8,00	Verdejo	Brugse Zot Dubbel
Zuiderzeesalade met o.a. gerookte paling, zoute haring, ge- rookte forel en vers gerookte zalm	11,00	Verdejo	Ondeugende Gappie
Rundercarpaccio van ossenhaas	12,00	Cabernet Sauvignon	Texelse Skuumkoppe
Garnalensalade met avocado geserveerd met cocktailsaus	10,00	Sauvignon Blanc	Bird of Pray
Verse meloen met serranoham	9,00	Viognier	Bird of Prey
Gerookte paling met toast	12,00	Sauvignon Blanc	Skuumkoppe
Gerookte zalmfilet met toast	10,00	Chardonnay	Westmalle tripel
Geitenkaassalade met avocado	9,00	Sauvignon Blanc	Bird of Pray

Warme voorgerechten

Gebakken scampi's in knoflookolie	10,00	Sauvignon Blanc	Karmeliet
Gebakken mosselen in kruidenboter	9,00	Viognier	La Chouffe Blond
Gegratineerde champignons met o.a. spekjes (vegetarisch ook mogelijk)	8,00	Pinot Noir	Isidór
Gebakken oesterzwammen	8,00	Pinot Noir	Isidór

= vegetarisch

WILD

DE SMAAKSENSATIE VAN DIT SEIZOEN

€



Voorgerechten

Traditionele wildsoep

(gemaakt naar ons oude familierecept)

5,50

Cabernet Sauvignon

La Trappe Isi d'Or

Hertencarpaccio

(met een frisse dressing van rodewijnazijn)

11,-

Salentein Malbec

Rumoerige Roodborst

Gerookte ham van wildzwijn

(met toast en cumberlanddressing)

9,-

Salentein Malbec

Vischpoorter



€



Hoofdgerechten

Hazenpeper

(Een stoofpot/hachee van wild)

18,50

Shiraz

La Trappe Quadrupel

Wilde hazenbout

(Een hazenbout in een wildsaus op basis van rode wijn)

20,50

Tempranillo

Straffe Hendrik Quadrupel

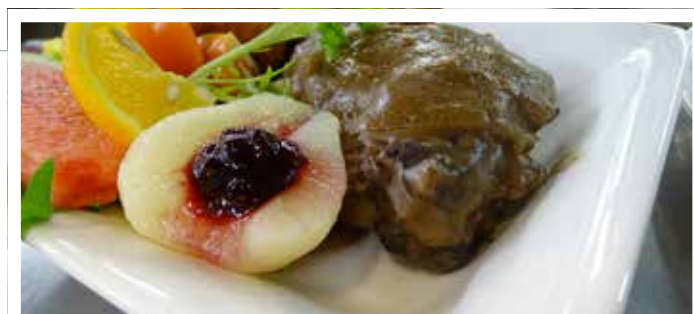
Veluwse wildtrio

(Trio van gebakken wildsoorten. Met hazenrugfilet, hertenbiefstuk en wildzwijnfilet. Hierbij wordt een cumberlandsaus geserveerd.)

27,50

Salentein Malbec

Bommen & Granaten



Leuk voor samen! **Lovely for 2**

Starter for 2

Bijpassende
wijn per glas

Bijpassend
bier

**Schotel van diverse soorten voorgerechten
voor twee personen met o.a.**

Carpaccio van ossenhaas , gerookte zalm,
gegratineerde champignons, meloen met
seranno ham en een soep van de dag

9,50 p.p.

Chardonnay

Ondeugende
Gappie



Main course for 2

Bijpassende
wijn per glas

Bijpassend
bier

**Een minibuffet van verschillende hoofdgerechten
voor twee personen met o.a.**

Biefstuk met cajunsaus, varkenshaas met
champignon-roomsaus, zalmoot, gebakken
scampi's in knoflookolie en spareribs

21,50
p.p.

Cabernet Sau-
vignon

Westmalle
Dubbel

**DIT GERECHT WORDT GESERVEERD MET RAUWKOSTSALADE, MAYONAISE
EN FRITES EN GEBAKKEN AARDAPPELEN.**

Dessert for 2

Bijpassende
wijn per glas

Bijpassend
bier

**Diverse desserts geserveerd op één plate voor
twee personen met o.a.**

Bekijk de dessert voor de toetjes op dit
moment

8,00 p.p.

Muscat de
rivesaltes

Skuumkoppe

ASPERGES

LENTE SPECIALS



€



Voorgerechten - asperges

Aspergesoep

Gebonden soep gevuld met verse Hollandse asperges

5,75

Pinot Noir

La Trappe Blond

Asperges au brie

Gegratineerde asperges met brie en walnoten

9,00

Verdejo

Brugse Zot Blond

Asperges met lauwwarm gerookte zalm

10,00

Chardonnay

Jopen Mooie Nel

Hoofdgerechten - asperges

Asperges Hollandia

Gekookte verse Hollandse asperges met een traditionele Hollandaise-saus, ham en gekookt ei

18,50

Chardonnay

La Trappe Blond

Asperge à l'agneau

Gekooste verse Hollandse asperges met lamsvlees en jus

21,00

Pinot Noir

Rumoerige roodborst

Asperges Salmon

Gekookte verse Hollandse asperges met gestoofde zalm en een romige Hollandaise-saus

21,00

Chardonnay

Jopen Mooie Nel



VAN 'T RUND

HOOFDGERECHT

	€	 Bijpassend	 Bijpassend
Sirloin steak met kruidenboter ca. 450 gram	27,00	Shiraz	Jopen Ongelovige Thomas
Beef Cajun schotel Stukjes haas biefstuk in een rode zoet/zure cajun saus	23,50	Pinot Noir	De Molen Storm en bliksem
Rib eye Mexicano Een steak van het rib met een oogje vet. Overgoten met een licht pittige Mexicaanse saus	22,50	Pinot Noir	Karmeliet Tripel
Kogelbiefstuk			
naturel	22,00	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met gebakken champignons	22,30	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met stroganoffsaus	22,30	Malbec	Texelse Stormbock
Biefstuk van de haas			
naturel	24,00	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met gebakken champignons	25,00	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met stroganoffsaus	25,00	Malbec	Texelse Stormbock
met roquefortsaus	26,00	Tempranillo	De Molen Moord en doodslag
met pepersaus	25,00	Malbec	La Trappe Quadrupel
a la Maison rodewijnsaus met thijm en Griekse rozijnen, bereid naar oud familierecept	26,00	Shiraz	De Molen Bommen en granaten
speciaal met gebakken champignons, spekjes en ui	26,00	Tempranillo	Brugse Zot Dubbel
Stoofpot			
Runderstoofpot	21,50	Shiraz	La Trappe Quadrupel
Entrecote ca. 270 gr			
naturel	22,00	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met kruidenboter	23,00	Tempranillo	Westmalle Dubbel
met pepersaus	23,50	Malbec	Texelse Stormbock

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET DIVERSE BIJGERECHTEN, ZOALS GEBAKKEN AARDAPPELEN, FRITES, SALADE, FRUIT, TWEE WARME GROENTEN EN MAYONAISE.

VAN 'T VARKEN

HOOFDGERECHT

	€	 Bijpassend	 Bijpassend
Cordon bleu gevuld met ham & kaas	19,00	Shiraz	Texelse Skuumkoppe
Satéspies van varkenshaas een spies van gemarineerde varkenshaas, overgoten met satésaus	20,50	Cabernet sauvignon	Isidór
Houthakker steak 3 stukken gemarineerde varkensvlees (ca. 400 gram) geserveerd met 2 warme sauzen	24,00	Malbec	La Trappe Quadrupel
Varkenshaas met champignon-roomsaus	21,80	Cabernet Sauvignon	Ondeugende Gappie
Normandië een romige saus met calvados, champignons, uien en appel	22,50	Pinot Noir	Duvel Triple Hop
Wiener schnitzel naturel	18,00	Cabernet Sauvignon	Brugse Zot Blond
met zigeunersaus	19,00	Shiraz	Dr. Raptor
met champignon-roomsaus	19,00	Cabernet Sauvignon	Isidór
met jagersaus een romige saus met uien	19,50	Cabernet Sauvignon	Isidór
boerenschnitzel met gebakken groenten, spekjes, champignons en ui over de schnitzel	19,50	Shiraz	Brugse Zot Dubbel

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET DIVERSE BIJGERECHTEN, ZOALS GEBAKKEN AARDAPPELEN, FRITES, SALADE, FRUIT, TWEE WARMES GROENTEN EN MAYONAISE.

VOOR DE GROTE ETERS

HOOFDGERECHT

	€	 Bijpassend	 Bijpassend
Grote vleesspies Een spies met varkenshaas, haasbiefstuk, kipfilet, ui en paprika geserveerd met 2 warme sauzen	26,00	Malbec	Westmalle Dubbel
Vleeschotel Een grote schotel van kogel biefstuk, schnitzel, kotelet en kipfilet. Geserveerd met 2 warme sauzen	25,00	Cabernet Sauvignon	Westmalle Dubbel
XL Boerenschnitzel ca. 450gr	24,00	Shiraz	Brugse Zot Dubbel
Spareribs Onbeperkt Geserveerd met knoflook- & barbecuesaus	24,00	Cabernet Sauvignon	De Molen Moord & Doodslag

VAN DE KIP

HOOFDGERECHT

Kip Cajun Schotel Stukjes kipfilet in een zoet/zure saus	20,50	Pinot Noir	De Molen Storm & Bliksem
Poulet Stroganoff Kipfilet met een romige en ietswat pittige stroganoffsous	20,00	Pinot Noir	Westmalle Tripel
Kippenschnitzel	18,50	Pinot Noir	Brugse Zot Blond
Kipsaté Een spies van gemarineerde kipfilet met satésaus	19,50	Cabernet Sauvignon	Isidór

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET DIVERSE BIJGERECHTEN, ZOALS GEBAKKEN AARDAPPELEN, FRITES, SALADE, FRUIT, TWEE WARMER GROENTEN EN MAYONAISE.

VAN DE VIS

HOOFDGERECHT

	€	 Bijpassend	 Bijpassend
Gebakken scholfilet met ravigottesaus	20,00	Chardonnay	Bird of prey
Gebakken zeetong met ravigottesaus	32,50	Chardonnay	Duvel Tripel Hop
Gebakken zeetong Picasso met gebakken vers fruit	34,00	Chardonnay	Westmalle Tripel
Gebakken kabeljauwfilet met ravigottesaus	23,00	Pinot Noir	Ondeugende Gappie
Zweedse kabeljauwfilet Gebakken kabeljauwfilet overdekt met gerookte zalm, asperges en gratineerd met kaas	25,00	Chardonnay	Ondeugende Gappie
Vistrio met romige vissaus Een trio van vis met gebakken zalmoot, kabeljauwfilet en scholfilet	24,50	Chardonnay	Ondeugende Gappie
Gebakken zalmoot met romige dillesaus	23,00	Chardonnay	Ondeugende Gappie
Gebakken scampi's in knoflookolie gebakken	23,00	Verdejo	Bird of Prey
Gebakken mosselen met ravigottesaus	18,50	Viognier	La Chouffe Blond
Gestooftde paling in botersaus	25,00	Pinot Noir	Ondeugende Gappie

VEGETARISCH

HOOFDGERECHT

VegaSchotel Cajun van de vegetarische slager Vegetarische sojastukjes in zoet/zure cajunsaus 	19,00	Pinot Noir	De Molen Storm & Bliksem
Gebakken oesterzwammen 	17,00	Pinot Noir	La Trappe Isid'or
Kaasschnitzel Klassiek 	14,00	Malbec	La Trappe Witte Trappist
Maaltijdsalade van de vegetarische slager  met o.a. zoete KipStuckjes (sojabasis) van de vegetarische slager	16,00	Pinot Noir	Oost Indië Porter
Griekse maaltijdsalade  met o.a. zoete KipStuckjes (sojabasis) van de vegetarische slager	13,00	Verdejo	Rumoerige roodborst
Vegetarisch pannetje  Gestooftde groenten van het seizoen. Gratineerd met brie uit de oven. Gratineerd met walnoten en honing.	18,00	Verdejo	Jopen Mooie Nel
Gegratineerde geitenkaascarpaccio  met o.a. courgette en honing topping	20,00	Malbec	Ondeugende Gappie

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET DIVERSE BIJGERECHTEN, ZOALS GEBAKKEN AARDAPPELEN, FRITES, SALADE, FRUIT, TWEE WARMES GROENTEN EN MAYONAISE.

HANZESTAD MENU

MENUSUGGESTIE

Keuze voorgerecht

- Carpaccio van ossenhaas
- Zuiderzeesalade

Met o.a. gerookte paling, zoute haring, gerookte forel en zalmfilet

Keuze hoofdgerecht

- Biefstuk van de haas a la maison

Rodewijnsaus met rijm en Griekse rozijnen, bereid naar oud familierecept

- Gebakken kabeljauwfilet

met een ravigottesaus

Keuze nagerecht

- Coupe aux fruits

Gesneden vers fruit met slagroom

- Sorbet classic

Vanille- en aardbeienijs, vruchtjes en aardbeiensaus met slagroom

- Kop koffie of thee

€



Bijpassend



Bijpassend

Cabernet Sauvignon

Skuumkoppe

Verdejo

Ondeugende Gappie

37,50

Tempranillo

Westmalle Dubbel

37,50

Chardonnay

Karmeliet Tripel

Muscat De Rivesaltes

Skuumkoppe

Muscat De Rivesaltes


Skuumkoppe

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET DIVERSE BIJGERECHTEN, ZOALS GEBAKKEN AARDAPPELEN, FRITES, SALADE, FRUIT, TWEE WARMES GROENTEN EN MAYONAISE.

KINDERGERECHTEN

TOT 12 JAAR



Kindersoepje (tomatensoep, voorafje)	3,50	
Kids fruitspies  (voorafje)	5,00	
Frikandel	8,50	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Kroket	8,50	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Knakworst (2 stuks)	8,50	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Gehaktbal	8,50	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Kinder schnitzel	9,50	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Kinder saté (varkenshaas)	10,00	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Kinder spareribs	11,00	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje
Kinder biefstuk	11,00	Inclusief frites, mayonaise en appelmoes. En als dessert een kinderijsje

DESSERTS

VAN DIT SEIZOEN

Alisa's favoriet

Chocolade- en vanille-ijs met witte chocoladekrullen, chocoladesaus en een toef slagroom.

€

6,50

Rollebol

Onze heerlijke Hazebol chocoladesoes. Gevuld met vanille-ijs, advocaat en slagroom.

6,75

Lekkere knul

Smakelijke brownie met een bol vanille-ijs en caramelsaus. Daarbij een toef slagroom.

6,60

Krummi coupe

Vanille-ijs met stroopwafelkrumels en caramelsaus. En nog een toef slagroom.

6,50

Passion of Wim

Passievruchtenbavarois met bosbessensaus en slagroom.

6,75

DESSERTS

HET HELE JAAR DOOR

Dame blanche

Vanille-ijs met slagroom. De chocoladesaus wordt er apart bij geserveerd.

6,20

Tiramisu

Traditionele tiramisu met huisgemaakte vanillesaus en slagroom.

7,00

Sorbet classic

Vanille-ijs, aardbeienijs, banaanijs, vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom.

6,60

Moekes

Vanille-ijs met boerenjongens, advocaat en slagroom.

6,60

Coupe aux fruits

Vers gesneden fruit met slagroom.

6,30

Banaan royaal

Bananensplit van verse banaan, aardbeienijs, vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom.

6,75

Kinderijsje in Vos & Haasje beker

Roomijs in een kinderbeker met slagroom

4,50

Dessert for 2 *Lovely for 2*

Een proeverij vol heerlijke toetjes voor 2 personen op één plate. Geserveerd met o.a. brownie, vanille-ijs & chocolade-ijs, passievruchtenbavarois, vers fruit, mini cappuccino en slagroom

8,00

p.p.

