

Heeft u een allergie ? Laat het ons weten.

VOORGERECHTEN

Mandje Brood met smeerseltjes.**	€ 5,50
broodmandje met kruidenboter, kruidenroomkaas en smeersel vd dag.	
Stellendams Schoteltje.**	€ 14,50
kroket en klein cocktailtje van Hollandse garnalen met beetje salade.	
Hollandse Garnalen.***	€ 8,50
in z'n geheel, in olie gebakken kleine Noordzeegarnalen met 2 sausjes.	
Spierinkjes.***	€ 6,50
portie gefrituurde spierinkjes met 2 sausjes.	
Scheermesschelpen op Marcus wijze.***	€ 7,50
huisgekruide en in de schelp gewokte scheermesschelpen.	
Mosselen op Leenderts wijze.***	€ 12,50
pittig gekruide en in de schelp gewokte mosselen (600gr).	
VISPROEVERIJ. (vanaf 2 personen)	€ 14,50 p.p
koude visschotel van o.a. ger.zalm, Hollandse garnalen, makreel, rivierkreeft en visgarnituur van de dag.	
Ei van Simoski.***	€ 9,50
gepocheerd ei met zeewierkaviaar, vlokken van bottarga (=gedroogde viskuit) en saus Hollandaise.	
Ei van Simoski Vega *** V	€ 8,50
als boven beschreven echter met meer zeewierkaviaar en zonder bottarga.	
Gerookte Wilde Zalm ***	€ 12,50
gerookte wilde zalm met zeewierkaviaar.	
Salade Peter De Griek.*** V	€ 7,50
salade met olijven, olijfolie en Grieks hooikaas.(Hollandse geitenfenegriekkaas)	
Champignonsoep.** V	€ 5,50
gebonden romige soep met champignons.	
Rotterdamse Mosterdsoep.** V	€ 5,50
soep bereid met Rotterdamsche krottenmosterd.	
Salade Speklap.**	€ 7,50
huis gepekeld en gekruid buikspek van scharrelvarken (100gr) van de houtskoolgrill op salade met notenolie.	
Bloedworst van de Groene weg.***	€ 7,50
gebakken bloedworst (ong. 100gr) met appel en afgeblust met vieux.	
Uierboord van Haak uit Crooswijk.**	€ 7,50
gebakken uierboord(ong.100 gr.-de boorden van de koe uier) met jus.	

HOOFDGERECHTEN.

Mosselen op Leenderts wijze.***	€ 17,50
in de schelp gewokte en pittig gekruide mosselen met verse frites en salade.	
Makreelfilets.***	€ 14,50
in olie gebakken verse makreelfilets afgeblust met sojasaus met groente en aardappelgarnituur.	
Lekkerbekkie.***	€ 14,50
in bierbeslag gefrituurde visfilet, met vel, van kabeljauw (ooit van wijting) met huisviskruiden , salade en friet.	
Filet van Wilde Zalm.***	€ 19,50
op de huid gegrilde filet van wilde zalm.	
Kibbeling Klassiek.***	€ 14,50
kibbeling, filetstukjes van diverse delen vd kabeljauw, gefrituurd in bierbeslag en geserveerd met sausjes, salade en verse friet.	
Pluk De Dag ** V	€ 12,50
vegetarische dagschotel van diverse groenten vd dag met aardappelgarnituur.	
Botlekburger.***	€ 16,50
huis geknede en gekruide flinke hamburger, op brood, met sla, ui, tomaat, kaas, gebakken ui en champignons, geserveerd met verse friet.	
Varkensribbetjes.***	€ 18,50
spare ribs van het hoevevarken gegrild op houtskool, met sla, frites en sausjes.	
Speklap.**	€ 12,50
huis gepekeld en gekruide speklap van scharrelvarken, gegrild op de B.B.Q. met gebakken aardappeltjes en groentegarnituur.	
Draadjesvlees.**	€ 16,50
gestoofd en langzaam gegaarde runderriblap bereid met bier van brouwerij Noordt en geserveerd met gebakken aardappels en groenten vd dag.	
Scharrelhoender.**	€ 17,50
flinke halve scharrelkip vd houtskoolgrill, geserveerd met eigen jus en in gekruid kippen vet gegaarde aardappeltjes.	
Katendrechtse Kippedijen.**	€ 16,50
scharrel kippen dijen gewokt met beetje groente, pittig en oosters gekruid en geserveerd met salade en frites.	
Biefstuk.***	€ 19,50
biefstuk met champignons of pepersaus met groente en aardappelgarnituur.	
Hollands Sateetje.**	€ 16,50
saté van kippen dijen, gegrild op houtskool met klassieke pindasaus en geserveerd met verse friet en salade.	

** scharrel, gegoede afkomst. *** biologisch. V vegetarisch.

