

## VOORGERECHTEN / STARTERS

<b>PORTIE GEFRITUURDE HOLLANDSE GARNALEN. <i>PORTION FRIED DUTCH SHRIMPS</i></b>	€ 7,50
zakje gefrituurde en gekruide ongepelde Noordzeegarnalen , met dipsausjes. <i>fried unpeeled and seasoned North Sea shrimps with dips.</i>	
<b>STELLENHAMSE GARNALENSCOCKTAIL. <i>NORTH SEA SHRIMP COCKTAIL</i></b>	€ 14,50
in Holland gepelde verse Noordzeegarnalen met klassieke cocktailsaus. ( zonder chemische toevoeging , rechtstreeks vd schipper uit Stellendam ) <i>Cocktail of fresh Dutch shrimps from Stellendam with classic cocktailsauce.</i>	
<b>ZALMTARTAAR . <i>TARTAR OF WILD SMOKED SAUMON</i></b>	€ 13,50
tartaar van gerookte wilde zalm, zeewier, creme fraiche met bovenop cavinoir. <i>tartar of smoked wild saumon , wakame , creme fraiche with on top cavinoir.</i>	
<b>CARPACCIO . <i>BEEF CARPACCIO</i></b>	€ 14,50
carpaccio van Europees biologisch rund , olijfolie , oude kaas , zeezout. <i>carpaccio from European organic beef , olive oil , Dutch old cheese , seasalt.</i>	
<b>ROTTERDAMMER BUIKSPEK. <i>ROTTERDAMMER PORC BELLY</i></b>	€ 9,50
huisgepekeld en gekruid buikspek van scharrelvarken vd B.B.Q. , salade , hoisinsaus. <i>porc belly from free range pig from the b.b.q. with salad and hoisin sauce.</i>	
<b>UIENSOEP. <i>ONION SOUP.</i></b>	€ 5,50
soep van uien uit Overflakkee bereid met donker bier met crouton en boerenkaas. <i>onion soup prepared with beer with croutons and cheese</i>	
<b>CHAMPIGNONSOEP . <i>MUSHROOMSOUP</i></b>	€ 5,50
romige klassieke soep met 2 a 3 soorten paddenstoelen. <i>creamy mushroomsoup home made in the classic way</i>	
<b>GINO'S NOORDZEE SOEP . <i>GINO'S NORTH SEA SOUP</i></b>	€ 5,50
bouillon van Hollandse garnalen en diverse Noordzee vis met zeewier, groente en croutons met mediterraan tintje , bereid door Gino , onze sous chef in opleiding. <i>fish and shrimp stock with seaweed , vegetables and croutons.</i>	

