

Heeft u een allergie ? Laat het ons weten !

VOORGERECHTEN.

- Portie Merg en Been.*** € 5,50
mergpijp(jes) gekookt in bouillon en gegratineerd in de oven, met zeezout.
- Mandje Brood met Smeerseltjes. ** € 5,50
brood met kruidenroomkaas, kruidenboter en reuzel.
- Portie Buikspek.*** € 6,00
portie warm spek met salmiacsausje.
- Mosselen op Leenderts wijze***. € 9,50
mosselen gewokt in de schelp, pittig gekruid en met knoflook. (400gr)
- Schelpenschotel.*** € 8,50
scheermesschelpen op Marcus wijze.
- Stellendams Schoteltje.** € 12,50
huisgemaakte garnalenkroket en klein cocktailtje van Hollandse garnalen met beetje salade.
- Simoski Eggs.*** € 12,50
gepocheerd hoeve eitje met gerookte wilde zalm en Tzar caviar .
- Rotterzwammensoep.** € 5,50
romige soep met champignons en oesterzwammen.
- Rotterdamsche Mosterd Soep. ** € 5,50
mosterdsoepje bereid met R'damsche krotten- en grove mosterd.
- Rotterdammer Carpaccio. *** € 14,50
vers en "a la minute" gesneden runde carpaccio, met R'damsche oude kaasschilfers, olijfolie en beetje salade met notenolie.
- Escargots *** € 9,50
verse wijngaardslakken, in Nederland gekweekt en in eigen huis bereid op klassieke wijze met kruidenboter.
- Bloedworst. *** € 8,50
gebakken bloedworst met appel.

** scharrel. *** biologisch.

HOOFDGERECHTEN.

- Mosselen op Leenderts wijze.*** € 17,50
mosselen gewokt in de schelp, pittig gekruid en met knoflook. Geserveerd met salade en verse friet. (900gr)
- Kibbeling.*** € 14,50
kibbeling van kabeljauw met sausjes, salade en verse friet.
- Rotterdammer Vissalade.** € 18,50
maaltijdsalade met o.a. gerookte zalm, Hollandse garnalen, mosseltjes en visgarnituur vd dag.
- Biefstuk.*** € 19,50
biefstuk van het lendestuk, met gebakken champignons of met pepersaus, geserveerd met groente en aardappeln garnituur.
- Beenham op Poperingse wijze.*** € 24,50
flinke beenham, licht gerookt en gepekeld, geserveerd aan het been met eigen vet. (voor 2 personen € 14,50 p.p.)
- Varkensribbetjes.*** € 18,50
ribbetjes van scharrelvarken (spare ribs), met sausjes, salade en verse friet.
- Botlekburger.*** € 14,50
flinke hamburger van rundvlees, huisgekruid en hand geknead, gebakken en gegrild op houtskool, met o.a. sla, tomaat, rauwe en geb.uien, champignons.
- Draadjsvlees.** € 16,50
gestoofde runderriblap, bereid met huisbier "Rotterdammer blond " van de R,damse brouwerij Noordt, met seizoen groente en gebakken aardappeltjes.
- De Dijen van Tante Door ** € 16,50
op de huid gebakken kippendij, huisgekruid en geserveerd met dag garnituur.

zie de schoolborden voor de dagelijkse extra lekkernijen

**** scharrel *** biologisch**

NAGERECHTEN.

- **Hollandse Speciaal Kazen.** € 9,50
Hollandse rood- en blauwschimmelkaas, geitenbrie, Fenegriek en Rdamsche oude kaas.
- **Verloren Brood.** € 5,50
warme broodpudding bereid met o.a. vanille, chocola en banaan geserveerd met vanille ijs.
- **Keikop.** € 5,50
schuimgebak met een koude vulling van hazelnootmousse.
- **Sorbet Trio.** € 5,50
drie soorten sorbetijs.
- **Crème Brûllée vd Franse vakantie** € 6,50
crème brûllée met lavendel.
- **Chocotaartje.** € 6,50
warm taartje met chocolade vulling.

Dagelijks extra lekkernijen , zie de schoolborden.

(in maart wordt de menukaart i.v.m. seizoen weer aangepast.)