



Vis / Fish

Voor / starter

Gegrilde Coquilles op tomatentagliatelle en saffraansaus € 14

Grilled Scallops Saint Jacques on a tomato tagliatelle and saffron sauce

Bonbon van Graved Lax, gevuld met Hollands garnalen € 12

Bonbon of graved lax stuffed with Dutch shrimps

Hoofd / main course

Visstoofpotje met couscous € 17

Fishstew with couscous

Zeeduivel filet ingerold met wilde spinazie en zalm, met kreeftensaus € 28

Sea Devil (monkfish) with wild spinach, salmon and lobster sauce

Zalmfilet met Brie uit de oven met dille-tagliatelle € 17

Fillet of salmon covered with Brie with dill tagliatelle

Kabeljauw filet geserveerd op een stampotje van Pastinaak met grove mosterdsaus € 19

Cod fillet with mustard sauce

Hele met kruiden gevulde Daurade afgedekt met verse pesto € 19

Whole Daurade fish with fresh herbs and pesto



Vegetarisch / Vegetarian

Voor / starter

Gegratineerde Portabella gevuld met gewokte wilde spinazie, tomaat € 7

Portabella mushroom "au gratin" stuffed with wild spinach and tomato

Geitenkaas salade € 6.50

Goat cheese salad

Uiensoep € 5

Onion soup

Briesoep € 5.50

Brie soup

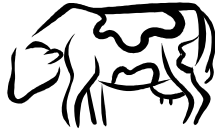
Hoofd / main course

Pompoenrol met wilde spinazie, pesto, Gruyère en pasta € 15

Pumpkin Roll stuffed with wild spinach, pesto, gruyere cheese and pasta

Spitskoolpastei met kastanjechampignons en bieslook crème fraîche en frites € 14

Pastry of pointed cabbage with mushroom, leek, crème fraiche and French fries



Vlees en gevogelte / Meat and Poultry

Voor/starter

Coppa di Parma met frisse salade, buffelmozzarella en een appel/balsamico dressing € 9

Coppa di Parma with fresh salad, Mozzarella di Buffalo and an apple-balsamico dressing

Huisgemaakte grove Herfstpaté met bosvruchtencompôte € 7

Homemade autumn pate with a forest fruit compôte

Hoofd/ main course

Lams biefstukjes met honing/mintsaus op een aardappelgratin € 22

Rumps of Lamb with honey/mint sauce

Kalfsoester gevuld met Graved Lax en een dille roomsaus € 23

Veal escalope filled with Graved Lax and a dill cream sauce

Ossenhaasmedaillons met truffeljus en bospaddestoelen € 27

Fillet steak medallions with truffle jus and forest mushrooms

Veluws eendefilet "canature" geglaceerd met sinaasappelcaramel op rucolapuree € 21

Dutch "Veluws" Duck fillet "Canature" glazed with orange caramel



Restaurants sinds 1967

Sluizer Klassiekers/ Classics

Gebakken Noordzeetong (ca. 450 gr.) € 33

Panfried Northsea sole (450 gr)

Mosselpan met frites € 22.50

Mussels served in traditional style with French fries

Boeuf Bourguignon € 17

Spareribs € 19.50

Kalfsentrecôte Dijon € 19.50

Veal sirloin steak "Dijon style"



Desserts

Chocolade truffeltaart € 7.50

Vanille ijs met warme kersensaus € 8

Witte chocolademousse € 6.50

Caramel parfait € 6.50

Reypenaar "Guillotine" V.S. 1 jaar gerijpt € 11

„ „ V.S.O.P. 2 jaar gerijpt € 13