

KOUDE VOORGERECHTEN

Stokbrood met kruidenboter & knoflooksaus	€ 4.25
Stokbrood DeLuxe met kruidenboter, pesto & tomatentapenade	€ 5.25
Salade met gerookte makreelfilet , couscous, zoetzure Chinese kool en chili-kerriesaus	€ 8.95 *
Salade met gekaramliseerde geitenkaas met appel, tomaat, Komkommer en een aceto-balsamicodressing	€ 9.95 *
Zalmduo met een bonbon van gerookte zalmfilet en een zalmtartaartje met rode ui.	€ 11.95
Vitello Tonato , langzaam gegaarde kalfsmuis met kappertjes en een huisgemaakte tonijn-mayonaise	€ 11.95
Carpaccio van ossenhaas met pesto, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten & Parmezaanse kaas	€ 11.95
Steak Tartare , klassiek rauw geserveerd met augurk, uitjes, eigeel, kappertjes & tabasco	€ 12.95

SOEPEN

Tomatencrèmesoep met een vulling van room & croutons	€ 5.25
Gebonden champignonsoep met uitgebakken spekjes & room	€ 5.25
Licht gebonden pompoensoep	€ 5.25
Franse uiensoep met gegratineerd kaasbroodje	€ 5.95

WARME VOORGERECHTEN

Salade met roergebakken vijgen met noten & roquefort	€ 8.95 *
Pittige kipreepjes in knoflookolie & tabasco gebakken met cashewnootjes, provencaalse kruiden en room, geserveerd met stokbrood	€ 8.95
Torentje van gegrilde aubergine , mozzarella & tomaat geserveerd met een basilicum dressing	€ 8.95
Roergebakken biefstukpuntjes in stroganoffsaus geserveerd op een salade	€ 9.95 *
Roergebakken gamba's met prei & spek, afgeblust met sojasaus geserveerd op een salade	€ 9.95

* Ook als maaltijdsalade te bestellen met brood of frites, meerprijs € 4,-

HUGO'S KLASSIEKERS

Huisgemaakte saté van varkenshaas met atjar, kroepoek & lichtpittige satésaus	€ 16.90
Huisgemaakte schnitzel "Hugo's Stijl" met een garnituur van ui, champignons, paprika, spek & gegratineerd met Old Amsterdam	€ 16.95
Gegrilde kipfilet met mozzarella, tomaat & pesto uit de oven	€ 17.95
Kalfslever met spek, ui, champignons, grove witte peper & Maldon zoutvlokken	€ 18.50
Varkenshaas op gebakken champignons & champignonroomsaus	€ 18.95

VISGERECHTEN

Zalmfilet gegaard in de oven met limoen, geserveerd met een luchtige kruidencrème	€ 19.95
Forelfilet uit de oven, geserveerd op geglaceerde voorjaarsgroenten & rieslingsaus	€ 18.95

VEGETARISCHE GERECHTEN

Gevulde flensjes met groenten, overbakken met Old Amsterdam gegarneerd met honing & noten	€ 12.95
Spaghetti van courgette, aubergine, groene asperge, room & Parmezaanse kaas	€ 12.95

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappelgarnituur, gekookte groenten en salade

Bekijk ook eens onze krijtborden voor wisselende weekspecialiteiten!

GRILLGERECHTEN

Black Angus hamburger 200 gram geserveerd met rode ui, augurk, tomaat, BBQ-saus & cheddar	€ 15.95
Black Angus housesteak 200 gram * ook als Surf & Turf te bestellen met gamba's, paksoi & teriyaki	€ 22.95 € 27.95
Black Angus Bavette steak 200 gram	€ 23.95
Simmentaler Ribeye 250 gram	€ 28.95
Biefstuk van ossenhaas 'Stroganoff Style' (2 x 100 gram) In de pan gebakken, afgeblust met huisgemaakte stroganoffsaus	€ 27.50

SIMMENTALER RUND

Het Simmental rund bestaat al sinds de middeleeuwen. Het is een runderras dat hoofdzakelijk in Oostenrijk en Duitsland wordt gekweekt. Het is een ware delicatessen. De runderen lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen en de Duitse Alpen, waar ze veel kruiden eten waardoor het vlees karaktervol van smaak is.

Het vlees van het Simmental rund is fijn van structuur en heeft een goede vetdooradering.

PREMIUM OCEAN BLACK ANGUS GRAINFED BEEF:

De Nieuw-Zeelandse eilanden, omgeven door de Stille Oceaan, staan bekend om hun toonaangevende boerenbedrijven, ongerepte natuur en spectaculaire landschappen. Ocean Beef, hoogwaardig rundvlees van met graan gevoerd vee, is een uniek product van deze bijzondere omgeving; de beste grassoorten, de beste granen en zilte zeelucht.

Ocean Beef is veel méér dan alleen gezond en veelzijdig voedsel. Het is een uitstekende bron voor talloze essentiële voedingsmiddelen en zorgt voor een belangrijke bijdrage aan een gezond en evenwichtig dieet. Niet alleen is Ocean Beef rijk aan ijzer, zink, eiwit en vitamine E, maar het bevat ook vitamine B. Ocean Beef is ook een uitstekende bron van Omega-3s.

Alle grillgerechten worden geserveerd met coleslaw, frites & een saus naar keuze, u heeft de keuze uit: pepersaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus, kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus of chilisaus

KINDERMENU'S

Schnitzeltje met frietjes	€ 9.25
'De Bourgondiër' kroket of Frikadel of Kipnuggets met frietjes	€ 9.25

Alle kindermenu's worden geserveerd met mayonaise & appelmoes en als dessert een kinderijsje!

NAGERECHTEN

Kinderijsje	€ 3.95
Vanilleroomijs met aardbeiensaus & slagroom	
Twijelaartje	€ 6.50
Kopje koffie in combinatie met een klein wisselend dessert	
Bananasplit	€ 7.95
Vanilleroomijs, banaan, chocoladesaus & slagroom	
Torentje van mousse	€ 7.95
Torentje van witte & bruine chocolademousse met kletsoppen & slagroom	
Vruchtensorbet	€ 7.95
Vers fruit met 3 bollen sorbetijs & slagroom	
Aardbeien 'Romanoff'	€ 7.95
Gepureerde aardbeien met room, vodka & peper geserveerd met citroensorbetijs & slagroom	
Dame Blanche	€ 7.95
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus & slagroom	
Kaasplankje	€ 9.95
4 Europese kaassoorten met appelstroop & noten	
* met glaasje 'Cockburn Special Reserve Port'	meerprijs € 3.25

Bekijk onze krijtborden voor de wisselende dessertspecialiteit!

DESSERTWIJN & SPECIAL COFFEE

'FAMOUS' Coffee	€ 6.50
<i>Koffie met 'The famous grouse' whisky & slagroom</i> Krachtig, robuust en toch verfijnd van smaak.	
Spanish Coffee	€ 6.50
<i>Koffie met Licor 43 & slagroom</i> Puur, authentiek, met likeur gemaakt van 43 kruiden, volgens eeuwenoud recept.	
French Coffee	€ 6.50
<i>Koffie met Cointreau & slagroom. (eventueel ook te serveren met Grand Marnier)</i> Smaakvolle verfijnde koffie met aromatische frisse sinaasappellikeur.	
Irish Coffee	€ 6.50
<i>Koffie met 'Jameson' whisky, bruine suiker & slagroom</i> Zachtere whisky, licht gezoet, puur genieten.	