

VOORGERECHTEN

PIMP YOUR CARPACCIO

€12

Asian style

bosui | soja dressing | sesam

Italian

parmezaan | olijfolie | rucola | pijnboompitjes

A la tonnato

parmezaan | tonijncrème | kappertjes

Basis van de carpaccio is runderhaas van 'Masseurs uit Oud Gastel

Liever vegetarisch of vis?

Caprese style

tomaat | mozzarella | balsamico | olijfolie | basilicum

Carpaccio van zalm

huis gemarineerd en gerookt | kappertjes | limoendressing

PIMP YOUR SALAD

€12

Malse sla met rauwkost van ons en uw topping naar keuze

Bettine

gebakken geitenkaas van de 'Bettinehoeve' | appel | walnoot | balsamicodressing

Caesar

gerookte kip | krokant spek | croutons | ansjovis | ei | Caesar dressing

Norwegian

toefjes gerookte zalm | kappertjes | verse kruidenrème

Spanish

gebakken scampi's | groene asperges | spicy dressing

SOEPEN

HOME MADE

€8

Waterkers-crème

met huisgerookte zalm | boerenbrood croutons

Tomaat-paprika

crostini met verse kruidenkaas

HOOFDGERECHTEN

SEASONAL

€

Gegrilde ribeye | Hollandaise saus

20

Hoevense hoen | Peper-portsaus

18

Gebakken zalmoot | Pesto-roomsaus

20

Gebakken scampi's | a la plancha

22

Vegetarische curry tandoori 

gegrilde groenten | basmatirijst | flatbread

18

Huisgemaakte kaaskroketjes 

mosterdmayonaise

18

GARNITUREN

€

Portie friet met mayonaise

2

Krieltjes uit de oven

2

Huisgemaakte risottokroketjes

3

Portie gegrilde zomergroenten

4

Sla | rauwkost | french dressing

2

Portie gemengde groenten

2

We gebruiken zo veel mogelijk lokale producten voor al dit lekkers!



Kaasboerderij
Ossenblok



STARTERS

PIMP YOUR CARPACCIO

€12

Asian style

spring onion | soy dressing | sesame

Italian

parmesan cheese | olive oil | rocket salad | pine nuts

A la tonnato

parmesan cheese | tuna cream | capers

The base is a beef tenderloin carpaccio of 'Masseurs' meat farm in Oud Gastel

Rather vegetarian or fish?

Caprese style

tomato | mozzarella | balsamico | olive oil | basil

Carpaccio of salmon

home marinated and smoked | capers | lime dressing

PIMP YOUR SALAD

€12

Green salad with a raw mix of veggies with the topping of your choice

Bettine

baked goat cheese of the 'Bettinehoeve' | apple | walnut | balsamico dressing

Caesar

smoked chicken | crispy bacon | croutons | anchovy | egg | Caesar dressing

Norwegian

smoked salmon | capers | fresh herb cream

Spanish

baked scampi shrimps | green asparagus | spicy dressing

SOUPS

HOME MADE

€8

Watercress-cream

smoked salmon | croutons

Tomato & sweet pepper

crostini with fresh herb cream cheese

MAIN COURSES

SEASONAL

€

Grilled ribeye | Hollandaise sauce

20

Chicken fillet | Pepper-port sauce

18

Baked salmon | Pesto-cream sauce

20

Baked 'scampi' shrimps | a la plancha

22

Vegetarian curry tandoori 

grilled veggies | basmati rice | flat bread

18

Homemade cheesecroquettes 

mustard mayonnaise

18

SIDE DISHES

€

Dutch fries and mayonnaise

2

Roasted baby potatoes

2

Homemade risotto croquettes

3

A serving of grilled summer vegetables

4

Green salad | crudité | French dressing

2

A serving of warm mixed vegetables

2

We use as many local products to bring unique flavours.



Kaasboerderij
Ossenblok

