

APPETIZER

lekker om mee te beginnen!

O.W. BREAD! • 7

breekbrood voor 2 à 3 personen | van Bakkerij Oude Wesselink
huisgemaakte kruidenboter & knoflooksaus

TAPAS BREAD • 14

breekbrood voor 2 à 3 personen | van Bakkerij Oude Wesselink
huisgemaakte kruidenboter, knoflooksaus & pesto
portie olijven | amandelen | chorizo
serranoham | tortilla crisps

STARTERS

voorgerechten

HOME RUN

VERRASSING VAN VOORGERECHTEN • 13.5 pp
lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

CARPACCIO IL CLASSICO • 14.5

rundercarpaccio in Italiaanse stijl | truffelmayonaise
Parmezaanse kaas | rucola met pesto | pijnboompit

FINE FRENCH • 12.5

bricche crostini's | citrusmayonaise | gekarameliseerde walnoot
bloedsinaasappel | veldsla met crema di aceto | koud voorgerecht

keuze uit: Eendenborstfilet | rood-rosé gebraden

OF Zalmtartaar | gerookt & gemarineerd

MEXICAN CAESAR SALAD • 13.5

salade | guacamole | tortilla-toast | ansjovis
Parmezaanse kaas | gekookt eitje

keuze uit: Gebakken gamba's in knoflookolie

OF Gebakken kippendijen

MEAN BEAN MACHINE • 8.5

lauwwarme Mediterraanse salade

hip met diverse bonensoorten | mozzarella

pistachecrunch | arribiata dressing | balsamico & munt

tip: voeg "bits of bacon" toe! + €1,-

SOUPS

soepen

TOMATO TWIST • 6.5

tomatensoep | lokale gehaktballetjes
huisgemaakte kaasstengel

IN SEASON • 6.5

wisselende soep | bijbehorend garnituur
huisgemaakte kaasstengel



= is / kan vegetarisch of evt. veganistisch

Geef overige diëten gerust aan en meld allergieën a.u.b.
Zo hebben wij een gluten- en een lactosekaart



German and English menus available on site. 

CLASSIC MAINS

geserveerd met salade, friet & mayonaise

TODAY'S SPECIAL

WISSELEND HOOFDGERECHT • dagprijs
laat je informeren of bekijk de krijtborden

HOUSE STEAK • 26.5

180 gr lendebeefstuk
gebakken uien & champignons | kruidenboter

M5'S NEW YORK BURGER • 19.5

slager Gosselink's rundvleesburger OF vegetarische burger
USA-style bacon | cheddar | augurkenrelish
tomaat | rode ui | home made barbecuesaus

SATÉ AYAM • 22.5

spiezen van kippendij | witte rijst | Indonesische pindasaus
seroendeng | cassave | zoetzuur | ook vegetarisch mogelijk!

LUMBERJACK SCHNITZEL • 23

250 gr varkensfilet | Duitse stijl gepaneerd
gebakken ei | ui | spek | champignons | aardappel

SEASONAL MAINS

geserveerd met salade, friet & mayonaise

BRITISH BEEF STEAK • 26.5

slager Gosselink's biefstuk | saus van Stoutbier | "bits of bacon"
champignon | witte bonen | gepofte tomaat

MEAT LOVER • 35

300 gr runderentrecôte | kenmerkend geschroeid vetrandje
Franse roomsaus met roze peperkorrels

STROGANOFF-ZO • 24

varkenshaas | romige rijst | paprika | ui | champignon
wilde Balkanknoflook | tomaat | ook vegetarisch mogelijk!

TIKKA MASALA • 22.5

kippendijspiezen | rijst | pittige Indiase currysous | zoetzuur
chili & komijn | yoghurt & citroen | ook vegetarisch mogelijk!

MEATLESS MOUSSAKA • 19.5

Griekse ovenschotel | kruidig & vegetarisch | aubergine
aardappel | tomaat | feta | knoflook | kaneel | granaatappel

FJORD FISH • 25

witvisfilet | Scandinavische heilbot | roomsaus met
vleugje Aquavit | mosterd, ui & groene kruiden

SURF & TURF • 26.5 pp

#sharing=caring | deelgerecht per 2 personen
100 gr gebakken gamba's | 300 gr runderentrecôte
roze pepersaus | filodeeg hapje met witte kaas

SIDES

lekker voor erbij! 

FRENCH FRIES • 4

friet met cajunkruiden | mayonaise

DELUXE ITALIAN FRIES • 5.5

verse friet | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

SEASONAL SALAD • 3

wisselende groentesalade | seizoensdressing

WARM VEGETABLES • 3

wisselende seizoensgroente | vraag gerust!

MIXED POTATOES • 3

kriel-, rozeval- & truffelaardappeltjes | ovengebakken

PEAR & CRANBERRY COMPÔTE • 2.5

seizoensgerechtje van warme peer- & cranberrycompôte

WE WANT MORE! • 0.7

een extra portie saus | naar keuze van de kaart

AFTER

desserts & kazen 

FINAL TOUCH

VERRASSING VAN NAGERECHTEN • 10 pp

lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

SAY: "CHEESE!" • 9.5

3 kaassoorten | crema di aceto | walnoten

kletzenbrood | tip: tawny Port of PX sherry

SIGNATURE PINEAPPLE • 7.5

lepeldessert | ananascompôte | cookie crumble

luchtige witte chocolademousse | ananassorbetijs

ORANGE CHOCOLATE • 9

Franse chocolademousse | sinaasappel-roomijs

vanillecrème | kokosmakroon

CLASSIC CRUMBLE • 8

kruimeltaartje USA-style | uit de oven | vanille-ijs

appel, peer & cranberries | kaneel & amandel

DIAGONAL DESSERT • 8.5

panna cotta van Disaronno Velvet & roodfruit | coulis

Italiaanse amarettikoekjes | bosvruchten-sorbetijs

THE ICE-CREAM MAN • 9

3 verrassingsbollen | van ijsboerderij 't Dommerholt

bijpassend zoet garnituur | slagroom

AFTER-AFTER

after dinner drinks!

ESPRESSO MARTINI • 7.5

De perfecte after dinner drink | o.a. met

vers gezette espresso & Tia Maria | "shaken, not stirred..."

ICONIC IRISH • 7.2

koffie | The Busker Irish Whisky | bruine basterdsuiker

slagroom | 3 mokkaboontjes

M5 CHOCO • 7.5

warme chocolademelk met een lekker likeurtje erin

bijv. Amaretto Velvet | slagroom | 3 mokkaboontjes

FRAPPUCCINO • 6.75

Ijskoffie | karamel | ijsblokjes | espresso

vleugje melk | slagroom | zoete topping

DINNER



DINERKAART

from 17.00 till 21.00

NEW YORK STYLE KITCHEN

#TASTENEWYORK

#MULTICULTURAL

inspired by
NEW YORK CITY

