

APPETIZERS

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 • 14.5 pp

verrassing van voorgerechten | op een plank lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

PINCHOS MEDITERRÁNEOS • 12

3x krokant van brioche | mosterdmayonaise | vijgentapenade walnoten crunch | mosterdkaas van Kaas&Meer Lichtenvoorde

keuze uit: runderpastrami | gepekeld & gekruid

OF makreelfilet | gemarineerd & gerookt

MEXICAN CAESAR SALAD • 13.5

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

keuze uit: Gebakken gamba's

OF Gebakken kippendijen

GREEK PIZZA • 10.5

dunne pizzabodem met tomatensalsa | olijven gebakken courgette & aubergine | verse tomaat Griekse feta van Kaas&Meer Lichtenvoorde

tip: voeg wat gehakt toe! +€2,-

CARPACCIO IL CLASSICO • 14.5

rundercarpaccio in Italiaanse stijl | truffelmayonaise oude kaas | rucola met pesto | pijnboompitten

SOUPS


soepen

TOMATO TWIST • 6.5

tomatensoep | lokale gehaktballetjes huisgemaakte croutons

IN SEASON • 6.5

wisselende soep | bijbehorend garnituur huisgemaakte croutons

 = 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

inclusief p.p. 1 side met st*r naar keuze

TODAY'S SPECIAL • dagprijs

wisselend hoofdgerecht

laat je informeren of bekijk de krijtborden

HOUSE STEAK • 26.5

180 gr lendebeefstuk | Achterhoekse stijl: gebakken uien & champignons | kruidenboter

NEW YORK BURGER • 19.5

slager Gosselink's rundvleesburger OF vegetarische burger USA-style bacon | cheddar | augurkenrelish tomaat | rode ui | homemade burgersaus

tip: "Double Burger" met extra topping +€6,-

LOUISIANA CHICKEN BURGER • 24.5

200 gr kipburger met pulled chicken | spek | cheddar augurkenrelish | tomaat | rode ui | homemade burgersaus

SATÉ AYAM • 22.5

spies van kippendij | parelcouscous | 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

inclusief p.p. 1 side met st*r naar keuze

BALI BEEF • 26.5

slager Gosselink's beestuk | rendangsaus Indonesisch gekruid | pepertjes | taugé

MEAT LOVER • 35

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

PORK ROAST • 27

400 gr Balkanhammetje | van varkensschenkel aan bot barbecuesaus | tomatensalsa met yoghurt

SWEET & SOUR CHICKEN • 22.5

kippendijspies | parelcouscous | licht pittige Indiase saus | ketjap | zoet-zuur | sesam | honing

TIJUANA TACO'S • 19.5

homemade Mexicaanse taco's | gegratineerde kaas | bosui maïs | saus van pisco, yoghurt & granaatappel | broccoli

tip: voeg wat pulled chicken toe! + €3,-

CRUNCHY CRUST SALMON • 26

180 gr Noorse zalmfilet | bieslook | roomkaas groene kruiden | limoen | crispy korst

SURF & TURF • 26.5 pp

#sharing=caring | deelgerecht per 2 personen

100 gr gebakken gamba's | 300 gr runderentrecôte roze pepersaus | hapje van filodeeg met witte kaas

SIDES

lekker voor erbij!

*SEASONAL SALAD · 3

wisselende groentesalade | seizoensdressing

*RHUBARB COMPÔTE · 2.5

huisgemaakte koude compôte van rabarber & rood fruit

*WARM VEGETABLES · 3

wisselende seizoensgroente | vraag gerust!

*FRENCH FRIES · 4

friet met cajunkruiden | mayonaise

*MIXED POTATOES · 3

kriel-, roseval- & truffelaardappeltjes | gekookt & ovengebakken

SIDE SHRIMPS · 7

extra portie garnalen | gepeld & gebakken

DELUXE ITALIAN FRIES · 5.5

verse friet | truffelmayonaise | oude kaas

AFTER

desserts & kazen

FINAL TOUCH · 10 pp

verrassing van nagerechten | op een plank
lekker proeven & delen | vanaf 2p. te bestellen

SAY: "CHEESE!" · 9.5

3 kaassoorten van Kaas&Meer | crema di aceto
walnoten | kletzenbrood | **tip:** tawny Port of PX sherry

SIGNATURE PINEAPPLE · 7.5

lepeldessert | ananascompôte | cookie crumble
luchtige witte chocolademousse | ananassorbetijs

REDFRUIT CRUMBLE · 8

krumeltaartje van roodfruit & rabarber | aardbeiencoulis
vanilleroomijs | witte chocolade schots

TROPICAL COCOMISU · 8,5

variant op tiramisu van kokosmascarpone
passievruucht & mango | kokosroomijs

ETON MESS · 9

twist van Engelse klassieker | chocolademousse
bosvruchten | meringue | aardbeienroomijs

THE ICE-CREAM MAN · 9

3 verrassingsbollen | van ijsboerderij 't Dommerholt
bijpassend zoet garnituur | slagroom

AFTER-AFTER

after dinner drankjes!

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 mokka-boontjes

M5 SIGNATURE COFFEE · 7.5

koffie | Disaronno Velvet: romige variant van Amaretto
smaak van bitterkoekjes | slagroom | 3 mokka-boontjes

FRAPPUCCINO · 7.5

Ijskoffie | karamel | gecrushte 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

