

## 3-gangenmenu voor slechts € 27,50

Deze gerechten zijn ook apart te bestellen

### Voorgerechten € 8,00

**Bospaddenstoelensoep € 5,50** ✓

Soep van wilde bospaddenstoelen met basilicumroom en croutons

**Bonbon à Prosciutto di Parma** ✕

Bonbon van parmaham gevuld met frisse herstsla en in balsamico gekookte sjalotten

**Zalm** ✕

huisgedroogde zalm gemarineerd in een jus van rode bieten, geserveerd met citroenmayonaise

### Hoofdgerechten € 18,00

**Tonijnsteak** ✕

Gegrilde tonijn geserveerd met tomatensalsa

**Varkenscarré** ✕

Gegrilde varkensfilet gevuld met een tapenade van 'Sud du Sol' en gegratineerd met ham en kaas

**Gebakken brie** ✓

Gebakken brie met in tempura gebakken groenten  
Geserveerd met een mayonaise van 'Ras El Hanout'

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade

### Nagerechten € 7,00

**Cheesecake** ✓ ✕

Geserveerd met een bol bloedsinaasappelijs en saus van roodfruit

**Sabayon** ✓

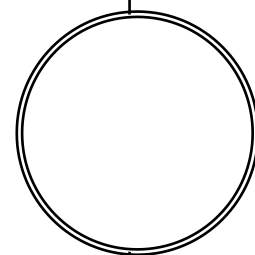
Schuimige wijnsaus met karamelpeer, pecannootijs en slagroom

**Herfstcoupe** ✓ ✕

Vanilleijs op een crumble van bastogne, geserveerd met een topping van appelkaneel en slagroom

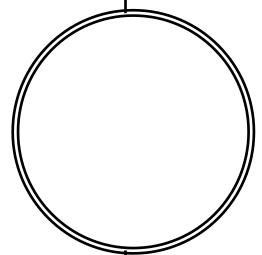
Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij



## Voorgerechten

<b>Stokbroodplateau (8 sneetjes)</b> ✓	€ 3,-
Stokbrood met kruidenboter, knoflook- en kerriesaus	
<b>Anti Pasti</b> ✕	€ 7,-
Versillende italiaanse vleeswaren, olijven, parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en bruchetta's	
<b>Nacho's</b> ✓	€ 7,-
Tortilla chips met paprika, tomaat, guacomole, zure room en gratineerd met parmezaanse kaas	
<b>Mosselen</b> ✕	€ 8,-
Mosselen en groenten in de kruidenboter gebakken, Gratineerd met parmezaanse kaas	
<b>Gamba's "Bourguignonne"</b>	€ 9,-
Roergebakken garnalen overgoten met knoflookkruidenboter	
<b>Champignons Dordogne</b> ✓	€ 9,-
Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus	
<b>Rundercarpaccio</b> ✕	€ 9,75
Huisgemaarineerde carpaccio van de haas met basilicum dressing, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas	
<b>Huisgemaakte soepen</b>	
<b>Tomatensoep</b>	€ 5,-
Tomatensoep afgemaakt met verse bosui en basilicumroom	
<b>Groentesoep</b> ✓ ✕	€ 5,-
Goed gevulde groentesoep	
<b>Albergse uiensoep</b>	€ 5,50
Gefruite ui in bouillon, geserveerd met een door kaas gratineerd stokbroodje	



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## Maaltijdsalades

**Gegrilde kip**  € 13,50

Salade geserveerd met walnoten, kerriemayonaise en een vinaigrette van groene appel

**Mozzarella & tomaat**   (mozzarella indien voorradig) € 13,50

Salade met buffelmozzarella en tomaat geserveerd met groene olijven, kaassnippers en basilicum dressing

**Zalm & tuinkruiden**  € 14,-

Salade met huisgemaarnde zalm en jumbogarnalen met een vinaigrette van citrusvruchten

**Biefstukpunten**  € 15,-

Salade met gebakken biefstukpunten geserveerd met champignons en tuinkruidendressing

Al onze maaltijdsalades worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter

## Vis specialiteiten

**Atlantische tongfilet**  € 18,50

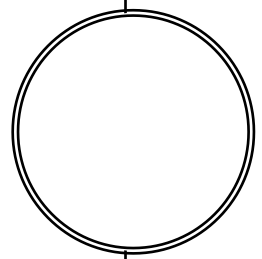
Tongfilet geserveerd met vers fruit en afgeblust met amaretto

**Zalm**  € 19,50

Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en bearnaisesaus

**Kabeljauw**  € 21,50

In de oven gegaarde kabeljauw, gemarineerd in pesto en omwikkeld in Prosciutto di Parma






Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## Vlees specialiteiten

<b>Schnitzel</b>	€ 16,50
Geserveerd met een saus naar keuze	
<b>Schnitzel 'Fraans Marie'</b>	€ 17,50
Schnitzel geserveerd met een garnituur van ui, spek en champignon en een bol huzarensalade	
<b>Biefstukpunten a la Fraans Marie</b> 	€ 18,00
Biefstukpuntjes gebakken met champignon, spek, ui en afgeblust met cognac. Geserveerd met jagersaus	
<b>Spareribs</b>	€ 18,50
Huis gemarineerde spareribs geserveerd met 2 koude sauzen	
<b>Satéspies</b>	€ 18,50
Saté van de varkenshaas met kroepoek en gefrituurde uitjes	
<b>Varkenshaas</b> 	€ 19,50
Geserveerd met champignonroomsaus of gegratineerd met gorgonzola	
<b>Tournedos de Marke</b> 	€ 25,50
Biefstuk van de runderhaas geserveerd met champignon, spek en ui	

## Gegrild vlees

<b>Mixed grill</b> 	€ 20,-
Varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spareribs geserveerd met knoflooksaus en kruidenboter	
<b>Runderentrecote</b> 	€ 21,50
Geserveerd met pepersaus	
<b>Ierse runderribeye (+/- 400 gr.)</b> 	€ 27,-
Imposant stuk vlees geserveerd met kruidenboter en knoflooksaus	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites, gebakken aardappelen, warme groenten en een rauwkostsalade

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

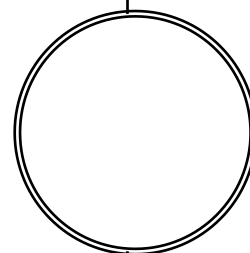
Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

**Lekker om toe te voegen..**

<b>Pepersaus</b> ✓	€ 2,00
<b>Champignonsaus</b> ✓	€ 2,00
<b>Zigeunersaus</b> ✓	€ 2,00
<b>Satésaus</b> ✓	€ 2,00
<b>Tuinkruidensaus</b> ✓	€ 2,00
<b>'Fraans Marie' garnituur</b>	€ 2,50
Garnituur van gebakken champignon, spek en ui	
<b>Bonne Femme</b> ✕	€ 3,50
Garnituur van gebakken aardappelen, champignon, spek, ui, en diversen groenten	

**Voor de kleine eters..**

<b>Kleine tomatensoep</b> ✓	€ 3,-
Met basilicumroom en balletjes	
<b>Frikandel, kroket of kipnuggets</b>	€ 4,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>Kipsaté</b> ✕	€ 6,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>Kleine schnitzel</b>	€ 6,-
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>Kleine saté van de haas</b>	€ 6,75
Geserveerd met satésaus, frites, en mayonaise	
<b>Kleine spareribs</b>	€ 6,75
Geserveerd met frites, appelmoes en mayonaise	



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## Nagerechten

**ijs met kersen** ✓ ⊗ € 6,50

Vanille roomijs met warme kersen

**Crème brûlée** ✓ ⊗ € 7,-

Geserveerd met citroenijs

**Stroopwafel-caramel sensatie** ✓ € 7,-

Stroopwafelroomijs, caramel-pecanijs, stroopwafel, en karamelsaus

**Tiramisu** ✓ € 7,-

Met een bol vanille roomijs en slagroom

## IJSCOUPES

**Kindercoupe** ✓ € 4,-

Vanille roomijs met spikkels, aardbeiensaus en slagroom

**Coupe ijs** ✓ € 4,-

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

**Sorbet** ✓ € 5,-

Vanille roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom

**Dame blanche** ✓ € 6,25

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

**Aloys** ✓ € 6,25

Vanille roomijs met aardbeien, aardbeiensaus en slagroom

**Yvonne** ✓ € 6,25

Yoghurt bosvruchten roomijs met bosvruchten en slagroom

**Kanaalzicht** ✓ € 6,25

Malaga roomijs met boerenjongens en slagroom

**Suikervrij** ✓ € 6,25

Roomijs met vers fruit

**Fraans Marie** ✓ € 6,50

Vanille roomijs met warme chocoladesaus, advocaat en slagroom

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

## Koffie

Koffie / Thee	€ 2,-
Cappuccino	€ 2,20
Espresso	€ 2,-
Dubbele Espresso	€ 3,80
Latté Machiatto	€ 2,75
Cafeïnevrije koffie	€ 2,-
Cafeïnevrije cappuccino	€ 2,20
Albergse koffie	€ 4,50
Koffie geserveerd met een 'Schrobbeler' en slagroom	

## Koffie specials

Irish Coffee	€ 6,50
Espresso met Irish Whiskey en slagroom	
Spanish Coffee	€ 6,50
Espresso met Tia Maria en slagroom	
French Coffee	€ 6,50
Espresso met Grand Marnier en slagroom	
Italian Coffee	€ 6,50
Espresso met Amaretto en slagroom	
American Coffee	€ 6,50
Espresso met Baileys en slagroom	
Coffee 43	€ 6,50
Espresso met Licor 43 en slagroom	

## Digestieven

### Likeuren

Licor 43	€ 3,90
Drambuie	€ 4,75
Baileys	€ 4,75
Sambuca	€ 3,65
D.O.M. Benedictine	€ 3,65
Cointreau	€ 4,75
Grand Marnier	€ 3,90
Amaretto	€ 3,65
Tia Maria	€ 3,65

### Whiskey

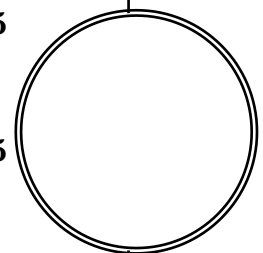
Jameson	€ 4,75
---------	--------

### Cognac

Joseph Guy	€ 4,75
------------	--------

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij



## Apéritif / Mousserend

**Prosecco Spumante extra brut**

Le Contesse – Veneto - Italië

Per fles Per glas

€ 23,50 € 5,95

## Witte wijnen (droog)

**Marsanne/Roussanne “Belles du Sud”**

Domaine Auriol – Marsanne/Roussanne – Pays d’Oc - Frankrijk

€ 17,50 € 3,25

**Chardonnay Domaine Saint Peyre**

Côteaux du Languedoc – Chardonnay – Languedoc – Frankrijk

€ 21,- € 3,75

**Riesling Trocken “Rebarena”**

Weingut Fitz Ritter – Riesling – Rhein-Pfalz – Duitsland

€ 24,-

**Pinot Grigio**

Tenuta la Tunella – Pinot Grigio – Friuli – Italië

€ 27,-

**Sauvignon Blanc**

Domaine de Laulan – Sauvignon Blanc – Côtes de Duras – Frankrijk

€ 22,-

**Chardonnay “Pionero”**

Morandé Vineyards – Chardonnay – Casablanca Valley - Chili

€ 21,-

## Witte wijn (zoet)

**Haut-Montravel Moelleux**

Domaine Libarde – Moelleux – Bergerac – Frankrijk

€ 17,50 € 3,25

## Rosé wijn

**Domaine la Colombette**

Côteaux du Libron – Grenache – Pays d’Oc – Frankrijk

€ 21,- € 3,75

## Rode wijnen

**“Belles du Sud”**

Domaine Auriol – Grenache/Syrah – Languedoc-Roussillon - Frankrijk

€ 17,50 € 3,25

**Merlot La Fadèze**

Domaine La Fadèze – Merlot – Languedoc – Frankrijk

€ 21,- € 3,75

**Krug Classic Cuvée**

Gustav Krug – Zweigelt/Merlot – Thermenregion – Oostenrijk

€ 25,-

**Valpolicella Classico Supérieure**

Roberto Mazzi – Carvina/Molinara – Veneto - Italië

€ 28,-

**“9 Meses”**

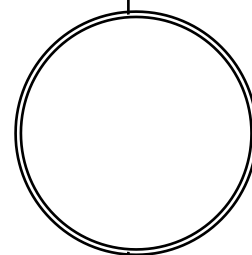
Carmelo Rodero – Tempranillo – Ribera del Duero – Spanje

€ 29,-

**Zolo Malbec**

Zolo Winery – Malbec - Mendoza – Argentinië

€ 26,-



Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch

Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij