

Let's enjoy DINER

vanaf 17.00 uur

VOORGERECHTEN

YOU'RE SOUPER!

ITALIANO POMODORO SOUP | 6.50

Italiaanse tomatensoep | paprika | pesto room | brood & boter



ZEG, KEN JIJ DE MOSSELMAN? | 7.50

Zeeuwse mosselsoep | vleugje kerrie | mosterd | brood & boter



SOEP VAN DE CHEF

brood & boter | zie krijtbord

HOLE IN ONE! | 7.50

Boshuys broodje | huisgemaakte kruidenboter | truffelcrème

DOE MEN UN KARPATSIO | 12.00

carpaccio | truffelcrème | Parmezaan | pijnboompit | rucola

SHRIMPPLY THE BEST | 12.00

gamba's op oosterse wijze | knoflook | chili | gember | sereh | zwarte bonensaus

SOMETHING SMELLS FISHY | 13.50

krokant mandje | zalmsalade | sjalot | dille | kerrie-appelmayonaise

SALADES

DIEP IN DE ZEE | 17.50

vissalade | tataki van tonijn | scampi's | krabsalade | frisse kruidendressing

INSALATA TOSCANA | 14.50

tomatensalsa | rucola | Parmezaan | buratta | geroosterd brood | olijfolie | knoflook

SALADE VAN DE CHEF

zie krijtbord

EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS EVEN WETEN

Most Delicious desserts

CREMA CATALANA | 8.50

Spaanse crème brûlée | citroen | sinaasappel | vanille | bloedsinaasappelijs

HUISGEMAAKT MONCHOUTAARTJE | 7.00

met Bastognekoek

BOSHUYS KOFFIE OF THEE | 7.00

met drie kleine zoete lekkernijen

SAY CHEESE | 11.00

binnen & buitenlandse kazen | druifjes | notenbrood | stroop



EEN DAG GEEN IJS IS EEN DAG NIET GELEEFD



IJSCOUPES

COUPE SALTED CARAMEL | 8.50

salted caramelijs | karamelsaus | crunchy pecannoot | slagroom

DAME BLANCHE | 7.50

vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom

COUPE YOGHURT-BOSVRUCHTEN | 7.50

yoghurt-bosvruchtenijs | roodfruit compote | slagroom



IRISH COFFEE | FRENCH COFFEE
SPANISH COFFEE | ITALIAN COFFEE

7.00



VERSE MUNTTHEE
VERSE GEMBERTHEE

3.40