

## Introducties

**Nacho's**  € 3,50  
*Tortillachips met een huisgemaakte salsa.*

**Brood met smearsels**  € 5,50  
*Boeren Molenbrood met tapenade, aioli en kruidenboter.*

**Fiesta Carne Picada** € 8,50  
*Nacho's met groente, kaas en gehakt uit de oven.  
Geserveerd met salsa en zure room.*

**Anti Pasti - Intro** € 7,50  
*Mediterraanse hammen, worsten en kazen.*

---

## TAPAS - Menu

*(Vanaf 2 personen per menu)*

**2-gangen TAPAS verrassingsmenu** €26,50

**3-gangen TAPAS verrassingsmenu** €30,50  
met nagerechtjes

## Soepen

**Zuppa di Pomodoro Toscana**  € 6,00  
*Toscaanse tomatensoep van zoetige perino-tomaten.*

**Tom Yam Kung** € 8,50  
*'n goed gevulde Thaise vissoep, gevuld met schaal- en schelpdieren.*

**Milou's Specialiteitensoep** € 7,00  
*Wissellende soep. Wij vertellen u graag wat deze is.*

---

## Specialiteiten voorgerechten

**Horiatiki Salata**  €12,75  
*Griekse Boerensalade met feta, tomaat, komkommer, tzatziki olijven en ui, besprenkeld met kruidige extra vergine olijfolie van Kreta.*

**Wijntip:** Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

**Antipasti Mediterraneo** €13,00  
*Een Mediterrane proeverij van hammen, worsten en kazen, met een rijke garnituur van noten, olijven en druiven.*

**Wijntip:** Salcuta Merlot Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

**Milou's Favourites** € 9,50  
*Kleine proeverij van Milou's favoriete voorgerechten.*

**Albóndigas Caseras de Cucaracha** € 8,50  
*Kruidige gehaktballetjes in een romige tomatensaus, zoals vroeger in La Cucaracha met nacho's.*

**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,50 / per fles €25,00  
Tinto Rioja Spanje

## Voorgerechten

### Koud

#### Rundercarpaccio

€12,25

Verse ossenhaas carpaccio, geserveerd met truffelmayonaise, zonnebloempitten, oude kaas en sla.

**Wijntip:** Luccarelli Primitivo Puglia Italië per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Carpese Di Bufalo

€10,95

Een heerlijke combinatie van buffelmozzarella met San Daniella ham, verse tomaatjes, olijfolie en balsamicostroop.

**Wijntip:** Salcuta Chardonnay Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

#### Noorse Zalm Bonbon

€11,50

Een bonbon van zalm gevuld met een Toscaanse tonijnsalade.

**Wijntip:** Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,00 / per fles €30,00

---

### Warm

#### Scampi's Al Pil Pil

€11,95

Scampi's in kruidige knoflookolie gegaard met ui en een Spaans pepertje.

**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,50 / per fles €25,00  
Tinto Blanco Spanje

#### Feta Sto Forno

€ 9,50

Griekse warme fetakaas geserveerd in een ovenpotje met olijven, tomaat en pepertjes (Piperies Toursi).

**Wijntip:** Demimo Verdejo Rudea Spanje per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Thai Style Mosselen

€11,50

Mosselen in romige Thaise curry van kokosmelk, gember, ui, knoflook en kool; licht pikant geserveerd.

**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,50 / per fles €25,00  
Tinto Blanco Spanje

## Potten & Pannen

### Saté Ajam

€19,50

Een Indisch potje op tafel: op Javaanse wijze gemarineerde kippendij; bereid op de grill; met satésaus, atjar en kroepoek.

**Wijntip:** Salcuta Sauvignon Blanc Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

### Stifado sto Fournou - Pavlos

€20,50

Grieks stoofpotje van mals rundvlees, bereid in een kruidige rode Imiglykoswijn, met tomaat, ui, laurier, komijn en oregano. Geserveerd met tzatiki en Griekse rijst.

**Wijntip:** Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika per glas €6,50 / per fles €32,50

### Gulyás

€19,95

Speciaal voor de wintermaanden; Hongaarse Goulash. Een stoofpot van rundvlees en groente, gekruid met paprika en andere kruiden. Geserveerd met rijst.

**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo Rioja Spanje per glas €5,50 / per fles €25,00

### Tajine Osso Buco Marrakesh

€24,50

Lekkernij en specialiteit van Chef-kok Said Hadfi uit Marrakesh: Osso buco in 'n originele tajine met pruimen, dadels, vijgen, noten en groente, gesmoord in Ras el Hanout-kruidenmix. + €1,00 rijst

**Wijntip:** Louisvale Dominique Bordeaux blend Zuid Afrika per glas €6,50 / per fles €32,50

### Qiouvetsi

€19,50

Een echte Grieske klassieker. Een vegetarische stoofpot van verschillende soorten groente gekruid in oregano en olijfolie met Griekse feta uit de oven. Geserveerd met tzatziki.

**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Tempranillo Blanco Rioja Spanje per glas €5,50 / per fles €25,00

### Tijdens het wildseizoen:

#### Traditionele Hazenpeper

€23,75

Hazenpeper is een traditioneel stoofgerecht uit de Nederlandse keuken. Een heerlijke stoofpot van haas met als grootste smaakmakers laurier, tijm en jeneverbes. Geserveerd met rode kool en duchess aardappeltjes.

**Wijntip:** Salcuta Pinot Noir Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

Potten & Pannen worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

## Hoofdgerechten

### Vlees

#### Österreichisches Wiener Schnitzel

€23,50

*Een klassieke Oostenrijkse Schnitzel van varkensvlees.  
Geserveerd met een stroganoff saus.*

**Wijntip:** Les Vignes Chardonnay-Viognier  
Reserve Frankrijk

per glas €6,00 / per fles €30,00

#### Paidakia tou Pavlos

€23,00

*Van Pavlos Passachidis uit Larissa, Griekenland:  
Super malse lamskoteletjes van de grill, specifiek gekruid,  
Geserveerd met huisgemaakte tzatziki en Griekse rijst.*

**Wijntip:** Salcuta Merlot Moldavië

per glas €4,25 / per fles €22,00

#### Javaanse Ossenhaaspuntjes

€24,50

*Daging sapi roedjak: verse ossenhaaspuntjes in een bijzonder  
smakelijke oosterse saus, geserveerd met rijst en kroepoek.*

**Wijntip:** Luccarelli Primitico Puglia Italië

per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Varkenshaas Brie de Normandie

€23,75

*Malse varkenshaas gevuld met brie en omwikkeld met spek - afgeblust  
met Calvados en geserveerd met groffe appelcompote zoals  
in Normandië.*

**Wijntip:** Luccarelli Primitivo Puglia Italië

per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Tournedos

€28,50

*Super malse tournedos superieur (200 gr) van  
Bommelwaardrund. Geserveerd met truffeljus.*

**Wijntip:** Louisvale Dominique Bordeaux blend  
Zuid Afrika

per glas €6,50 / per fles €32,50

Hoofdgerechten vlees worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

## Hoofdgerechten

### Vis

#### Pesco Burro

€21,25

*Laat je verrassen met een super zachte filet van botervis, geserveerd met een romige prei-pestosaus en rijst.*

**Wijntip:** Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,00 / per fles €30,00

#### Tagliatelle con Gamberi

€23,50

*Een Italiaanse lintpasta uit de regio Emilia-Romagna. Geserveerd met gamba's in een romige licht pikante tomatensaus.*

**Wijntip:** Demimo Verdejo Rueda Spanje per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Griekse Kalamaria

€20,50

*Gebakken inktvisringen; geserveerd met tzatziki. Receptuur van Pavlos Passachidis uit Larissa, Griekenland.*

**Wijntip:** Les 3 F Colombard & Gros Manseng Gascogne Frankrijk per glas €5,50 / per fles €25,00

#### 'n Hollandse Griet

€25,50

*Oer-Hollands gerecht van een flinke griet, licht gekruid, gebakken en dun gepaneerd; "t nichtje van de tong", met remouladesaus; aanbevolen door de chef.*

**Wijntip:** Demimo Verdejo Rueda Spanje per glas €5,50 / per fles €25,00

#### Gebakken Paling

€27,50


*Verse paling, 250 gr., licht gepaneerd gebakken in roomboter en geserveerd in eigen jus; een favoriet gerecht uit de streek.*

**Wijntip:** Les Vignes Chardonnay-Viognier Reserve Frankrijk per glas €6,00 / per fles €30,00

Hoofdgerechten vis worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

## Hoofdgerechten

### Vegetarisch

**Keng Phed Phak – Rode curry**  **€19,50**  
*Een gerecht uit de Thaise keuken; een licht pikante rode curry vol met verschillende soorten groente en bamboe. Geserveerd met rijst.*  
**Wijntip:** Luccarelli Primitivo Puglia Italië per glas €5,50 / per fles €25,00

**Tarte Flambée** **€14,50**  
*Een unieke delicatessen afkomstig uit de Elzas heeft een flinterdunne bodem besmeerd met een laagje room. Wordt gebakken in een gloeiendhete steenoven, wat ervoor zorgt dat de bodem lekker knapperig wordt. De flammkuchen wordt belegd met groene asperges, courgette, zongedroogde tomaatjes en Italiaanse kazen.*  
**Wijntip:** Les 3 F Colombard & Gros Manseng per glas €5,50 / per fles €25,00  
Gascogne Frankrijk

**Tagliatelle Aglio e Olio** **€16,50**  
*Een klassiek Italiaans pasta recept. De naam zegt het al, knoflook en olijfolie, dat zijn de grootste smaakmakers. Wat verse groene kruiden en Pecorino maakt de pasta helemaal compleet.*  
**Wijntip:** Sendero Royal Tinto Jovèn Tempranillo per glas €5,50 / per fles €25,00  
Rioja Spanje

**Moussaka** **€20,50**  
*Een Griekse ovenschotel. De ovenschotel wordt opgebouwd uit lagen met aubergine, courgette, aardappel, tomatensaus en een heerlijke bechamelsaus. Geserveerd met tzatziki.*  
**Wijntip:** Louisvale Dominique Bordeaux blend per glas €6,50 / per fles €32,50  
Zuid Afrika

**Tortilla de Patatas** **€15,50**  
*Een traditionele Spaanse aardappelomelet. Een gerecht dat veel wordt gegeten in Spanje. Geserveerd met zure room en guacamole.*  
**Wijntip:** Salcuta Chardonnay Moldavië per glas €4,25 / per fles €22,00

**Fajitas De Verduras** **€21,50**  
*Vegetarische fajitas; met Mexicaans gekruide courgette, champignons, mais en jalapeño pepers. Geserveerd met bloemtortillia, huisgemaakte salsa, zure room en guacamole.*  
**wijntip:** Les 3 F Colombard & Gros Manseng per glas €5,50 / per fles €25,00  
Gascogne Frankrijk

Hoofdgerechten vegetarisch worden geserveerd met bijgerechtenplateau.

## Menu voor Kinderen t/m 12 jaar

<b>Zuppa di Pomodoro bambino</b> <i>Klein kopje tomatensoep geserveerd met brood.</i>	€ 4,50
<b>Kipfilet in Satésaus</b> <i>Gebakken kippendijfilet in satésaus; speciaal voor de kinderen heerlijk zacht van smaak.</i>	€ 7,50
<b>Minion's Plate</b> <i>Portie minisnacks – kipnugget, bitterbal en frikandel.</i>	€ 8,00
<b>Kinderschnitzel</b> <i>Varkensschnitzel geserveerd met citroen.</i>	€11,00

Kindergerechten worden geserveerd met frites en mayonaise met uitzondering van de soep.

---

### Bijgerechten - als extra te bestellen

<b>Gemengde groene salade</b>	€ 3,00
<b>Frites extra</b>	€ 3,00
<b>Rijst</b>	€ 2,50
<b>Truffeljus</b>	€ 2,50
<b>Stroganoffsaus</b>	€ 2,00
<b>Mayonaise</b>	€ 0,75