

**LUNCHGERECHTEN**

(onderstaande gerechten worden geserveerd tot 16.30 uur)

WIT PUNTJE MET OMA BOB'S KALFSVLEESKROKET	4,25
MANDJE VERS GEBAKKEN STOKBROOD met aioli	4,50
STOKBROOD MET CARPACCIO, rucola, pecorino, olijven, pijnboompitjes en tomaat	9,95
STOKBROOD GEZOND met ham, kaas, ananas, aardappelsalade, tomaat, ei, ui en augurk	8,50
STOKBROOD SUBMARINE met gerookte zalm, gerookte makreel, dillemayonaise en meschlunsla	9,95
PORTIE FRITES met mayonaise	4,25
PORTIE OMA BOB'S BITTERBALLEN (6 STUKS) met mosterd	6,50
TOSTI MET HAMEN KAAS	4,50
KINDERIJSJE (SCHATKISTJE)	3,25
APPELTAARTJE met slagroom	3,25

**WIJNKAART**

HUISWIJNEN/CUVÉES DE LA MAISON	per glas	per fles
Frankrijk   Haut Marin   Sauvignon blanc	3,75	19,50
Frankrijk   Pierre Henri   Chardonnay	3,75	19,50
Frankrijk   Pierre Henri   Merlot	3,75	19,50
Spanje   Finca la carrasca crianza   Tempranillo	3,75	19,50
Italië   Blush rosé   Pinot Grigio	3,75	19,50
Duitsland   Bereich   Müller Thurgau   Silvaner	3,75	19,50
<b>WITTE WIJNEN/VINS BLANCS</b>		
ITALIË - Uvam   Pinot Grigio		21,50
<i>Elegante droge witte wijn met een fijn fruitig en licht toastachtig aroma. De zacht droge smaak is fris en evenwichtig en blijft aromatisch aanhouden.</i>		
OOSTENRIJK - Rieden Selection   Grüner Veltliner		22,50
<i>Deze Gruner Veltliner zit vol stuivend wit fruit en heeft licht tropische tonen. De afdronk is soepel en elegant.</i>		
ZUID AFRIKA - Bon Courage   Chardonnay		23,50
<i>Mooie aroma's van toast, vanille, en een lichte hint van eiken. Het resultaat is een uiterst zachte en harmonieuze wijn, rijp en vol van smaak.</i>		
SPANJE - Castelo Medina   Verdejo		22,50
<i>Een zuivere, sappige, droge witte wijn. Het aroma is fris en stuivend, met nuances van citrusfruit. Een karaktervolle witte wijn!</i>		
<b>RODE WIJNEN/VINS ROUGES</b>		
ARGENTINIË - hakana Mendoza estate   Malbec		23,50
<i>Paarsrood van kleur en zwoel fruitig van geur, met pittige nuances.</i>		
ZUID AFRIKA - De Morgenzon   Syrah		25,50
<i>Dieprood van kleur en intens bessig van geur, met nuances van zwart fruit en lichte eikenhouttonen. Vol, rond en zacht van smaak, met veel aroma.</i>		
FRANKRIJK - Pontificis   Syrah   Grenache   Mourvèdre		22,50
<i>Helderrode, volle, geurige wijn met vers en gekonfijt rood fruit, een nuance van licht eikenhout en kruidige tonen in het aroma.</i>		
ITALIË - Monte del Fra Ripasso   Rondinella   Corvina Veronese		29,50
<i>Helderrood van kleur, met een verfijnd aroma. bevat nuances van rijp, gekonfijt rood fruit, lichte kruiden en een tikje eikenhout.</i>		

A la carte vanaf 17.00 uur. - Keuken geopend tot 20.30 uur

Alle prijzen zijn in euro's

I.v.m. dagelijkse aanvoer van verse producten  
is het mogelijk dat een product niet voorradig is.**VOORGGERECHTEN**

TOMPOUCE VAN GEROOKTE ZALM (HOUSE OF LACS) en pulled makreel met tramazinitoast, dillemayonaise, rode ui en mesclun	12,75
CARPACCIO VAN HEREFORDBEEF met zongedroogde tomaat, rucola, pecorino, olijven en pijnboompitjes	11,50
SALADE VAN GEROOKTE EENDENBORST met mesclun, frambozendressing, noten en rood fruit	9,50
<b>UIT DE OVEN: GEITENKAASJE</b> op een bedje van rucola en balsamico uitjes	9,50
STEAK TARTAAR VAN HEREFORDBEEF met apart geserveerde uitjes, augurk, kappertjes, ei, mesclun, mosterd, worcester, tabasco, ketchup en olijfolie	11,50
VITELLO TONNATO zacht gegaard kalfsvlees met tonijn mayonaise, kappertjes en mesclun	10,50
PARMAHAM MET MELOENPARTEN met mesclun en aardbeienblaze	9,75
KOP ROMIGE ZAAANSE MOSTERDSOEP met croutons	5,50
MANDJE VERS GEBAKKEN STOKBROOD (WIT EN BRUIN) met aiolisaus	4,50

**HOOFDGERECHTEN**

(al onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes, frites, salade en groenten)

<b>VAN DE PLAAT: GESCHROEIDE TONIJNBIEFSTUK</b> met tomaten-koriandersalsa	19,50
HEILBOTFILET OMWIKKELD MET GEROOKTE SPEK en mosterdsaus	19,50
VARKENSHAASMEDAILLONS met gorgonzolasaus	18,50
MAGRÈT DE CANARD rosé gebraden eendenborst met sinaasappel-portsaus	18,75
KIPSATÉ XXL met kroepoek, atjar, ananas en pindasaus	16,50
SPARE-RIBS OP AMERIKAANSE WIJZE gemarineerd met honing en ketjap en geserveerd met aiolisaus	18,50
TOURNEDOS (BIEFSTUK VAN DE HAAS) met Stroganoffsaus	24,50
RUNDERRIBEY (ca. 250 gr.) met knoflookjus	21,50
<b>VEGETARISCH:</b>	
VERSE TORTELLINI'S GEVULD MET KAAS in een saus van tomaat, look, room en pecorino en bestrooid met rucola	16,50

**DESSERTS**

PANNA COTTA met rood fruit en slagroom	6,50
CRÈME BRÛLÉE met bourbonvanille en gecaramelliseerde suiker	6,50
VANILLEROOMIJS met slagroom	4,50
DAME BLANCHE vanille roomijs met chocoladesaus en slagroom	6,50
OUDERWETSE VRUCHTENSORBET met vanilleroomijs, fruit, aardbeiensaus en slagroom	6,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd vanaf 17.00 uur

**VOOR ONZE KLEINE GASTEN**

KIPNUGGETS met frites, appelmoes en mayonaise 6,75

## KOFFIE MET APPELGEBAK

4,95

## SPECIALE COFFEES

IRISCH COFFEE (whisky)	6,50
ITALIAN COFFEE (amaretto)	6,50
SPANISCH COFFEE (Tia Maria)	6,50
FRENCH COFFEE (Grand Marnier)	6,50

## DRANKENKAART

### WARME DRANKEN

Koffie	2,25
Espresso	2,25
Dubbele espresso	2,75
Cappuccino	2,45
Koffie verkeerd	2,55
Latte macchiato	2,65
Tip slagroom	1,00
Warme chocomelk met slagroom	3,50
Thee	2,25
Thee met verse munt	3,25
Speciale koffies: Irish/Spanish/Italian/French	6,95

### KOUDE DRANKEN

Frisdranken	2,35
Flesje spa blauw (0,25 ltr)	2,20
Plat water (0,75 ltr)	3,95
Appelsap/jus d'orange/tomatensap/rivella	2,25

### BIEREN

Warsteiner tappils (0,25 ltr)	2,60
Pull bier (0,5 ltr)	5,75
Speciaal bieren op de fles (ca. 15 soorten)	vanaf 3,25
<i>zie onze menuborden</i>	

### MIXDRANKEN

Piccolo prosecco	4,95
Aperol Spritz	5,75
Bacardi & Cola	5,75
Whisky & Cola	5,75
Gin & Tonic	5,75
Wodka & Sinas	5,75
Malibu / Passoa / Safari / Citroenjenever / Advocaat / Campari	3,00
Port / Sherry / Vermouth / Schippersbitter / Jägermeister	
Beerenburg / Apfelkorn / Bessenjenever	3,50
Jenever / Vieux	2,50
Whisky's / Cognac's / Wodka's / Bacardi's	vanaf 3,50

*Alle prijzen zijn in euro's*

## Welke mogelijkheden kunnen wij u bieden:

- Diners en lunches voor grotere gezelschappen
- A la carte
- Speciale groepsarrangementen
- Partycentrum voor feestelijke ontvangsten ter gelegenheid van een verjaardag, receptie, partij of een andere aanleiding
- Vergaderingen (ook aparte vergaderruimte aanwezig) gecombineerd met een passende lunch of diner
- Wij verzorgen bij de Strandgaper ook uw hapjes voor thuis
- In de wintermaanden heerlijk genieten bij onze gezellige open haard
- Van een aperitief of digestief genieten in onze sfeervolle bar
- Barbecues
- Warme en/of koude buffetten

## STRANDGAPERMENU

WISSELEND 3-GANGEN MENU

27,50 p.p.

## TROUWLOKATIE:

Wij verzorgen graag uw huwelijksfeest.  
Wij zijn een, vanuit de gemeente erkende trouwlocatie.

## STRANDGAPERKADOBON

LEUK IDEE OM TE GEVEN!!



CHEF DE CUISINE