



## Wilt u kennis maken met een brede selectie lekkernijen?

3 gangen verrassingsmenu

Naf. 65,00

Ovenvers brood met olijven tapenade en kruidenboter

Naf. 11,50

### Voorgerechten

Carpaccio

*flinterdun gesneden ossenhaas geserveerd met Old Amsterdam, spekjes, pijnboompitten, slabouquet en basilicum dressing*

Naf. 19,50

Sashimi Duo

*duo van rauwe tonijn en zalm geserveerd met gemarineerd zeewier, sojasaus en wasabi mayonaise*

Naf. 19,50

Gamba's red curry (6st)

*in rode curry gebakken gamba's met knoflook, rode ui en kokos*

Naf. 23,50

Blini's

*hartige poffertjes met kruidenkaas, parmaham, rode uien marmelade en geroosterde amandel*

Naf. 17,00

Miso yakitori

*verfijnde Japanse kipspiesjes met Hoisin saus*

Naf. 18,00



## Soepen

Soep van de dag <i>dagelijks vers bereid door onze chefs</i>	Nafl. 13,50
Bouillabaisse <i>licht gebonden, rijk gevulde Zuid-Franse vissoep</i>	Nafl. 17,00
Brodo di pomodori <i>Italiaanse soep van pomodoritomaatjes</i>	Nafl. 13,50
Soep Trio <i>trio van bovenstaande soepen</i>	Nafl. 15,00

## Voor wie niet kan kiezen

Drie favorieten van Augustinus op één bord: <i>carpaccio, sashimi duo en een soep naar keuze</i>	Nafl. 25,00
---	-------------

## Salades

Als voorgerecht	Nafl. 19,50
Als maaltijdsalade	Nafl. 24,50

Salade geitenkaas  
*kort gebakken geitenkaas, ingepakt met parmaham en geserveerd met appel, honing, gemarineerde pomodoritomaatjes en balsamicodressing*

Salade van verse tonijn  
*zeer kort gebakken tonijn met sesamzaadjes, kousenband, taugé, rode ui en teriyaki dressing*

Zuid-Amerikaanse Rump Steak salade  
*met gegrilde groenten en verse ananas*



## Hoofdgerechten

Gegrilde Beef Hanging-tender <i>geserveerd met een krachtige kruidensaus op basis van kalfsjus</i>	Nafl. 40,00
Gekaramelliseerde varkenshaas <i>met een spoortje wasabi en een oosters stampotje</i>	Nafl. 37,00
Sukade met knoflook <i>vergezeld met een mousseline van knolselderij</i>	Nafl. 38,00
Gevogelterollade <i>met chorizo gefarceerd en bedekt met een laagje Manchego kaas geserveerd met gegrilde aardappel en aubergine</i>	Nafl. 34,50
In parmaham gerolde victoriabaars <i>met een zachte saus van Groninger mosterd geserveerd met gebakken wijnzuurkool en pommes carré</i>	Nafl. 34,50
Gamba's red curry ( 9st) <i>in rode curry gebakken gamba's, met knoflook, rode ui en kokos geserveerd met een tomaten risotto</i>	Nafl. 38,00
Gegrilde tonijn <i>met pikante mangosaus, gewokte groenten en fettucini</i>	Nafl. 37,50
Buideltje van filodeeg <i>gevuld met mediterrane groenten, feta en ei geserveerd met een tomaten risotto</i>	Nafl. 34,00

De prijzen zijn exclusief 5% O.B.



## Desserts

Frambozen bavaroise met vanille room	Nafl. 13,00
Consommé van rood fruit met yoghurt hangop	Nafl. 14,00
Dark chocolate brownie met boeren roomijs	Nafl. 14,00
Grand Dessert voor 2 personen	Nafl. 25,00

## Koffie & Thee

Koffie	Nafl. 4,50	Espresso	Nafl. 4,50
Koffie Verkeerd	Nafl. 5,00	Koffie met lekkernij	Nafl. 8,50
Cappuccino	Nafl. 5,00	Thee	Nafl. 4,50

De prijzen zijn exclusief 5% O.B.



## Koffie Speciaal

Diplomaten koffie

*advocaat, koffie, versgeslagen room en cacao*

Naf. 9,50

Koloniale koffie

*Malibu, bruine rum, riet suiker, koffie, versgeslagen room*

Naf. 9,50

Koffie 43

*Licor 43, koffie en versgeslagen room*

Naf. 9,50

Klooster koffie

*D.O.M. Bénédictine, koffie en versgeslagen room*

Naf. 9,50

Frater Angelico koffie

*Frangelico, koffie en versgeslagen room*

Naf. 9,50

Irish, Spanish, Italian, French of welke koffie u ook maar wilt

Naf. 9,50