

Menukaart

keuken open 17.00 - 21.00 uur

Stel uw eigen menu samen

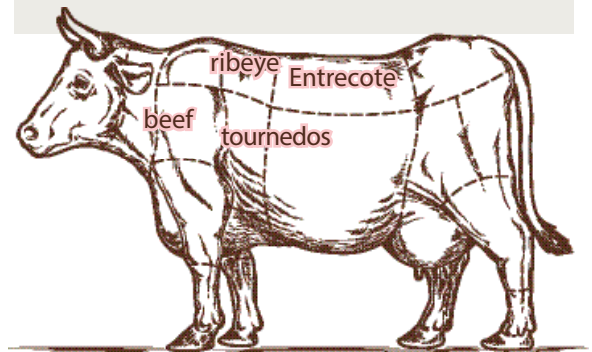
Gerechten zonder ster als 3/4 gangen menu te kiezen voor 37,5 / 42,5 euro
Gerechten met ster supplement +4 euro

Voorgerechten

Huisgerookte zalm Zalm / rucola / creme mierikswortel Gruner Veltliner,	13
Runder carpaccio MIX Style Rucola / pijnboompit / Parmezaanse kaas / pesto Chardonnay, Ramon Bilbao Rose	12,5
Caesar Salade met kip Little gem / kippedijen / spek / Parmezaan / ansjovis / Caesar dressing Salentein Chardonnay	13
Caesar Salade met gamba's Little gem / gamba's / Parmezaan / ansjovis / spek / Caesar dressing Salentein Chardonnay	13
MIX Sharing plank v.a. 2 pers. Charcuterie / diverse kazen / olijven / brioche / tapenades Ramon Bilbao Rose	11,5 p.p.
Broodplank Brioche / diverse broodsoorten / pesto / tapenade L'Avenir Sauvignon Blanc	7,5

MIX Originals

BRIOCHE PULLED PORK Bbq saus / Ijsbergsla / Milkshake / boerenfrites Salentein Malbec	17,5
Shortrib * Langzaam gegaard / saus rode port / aardappelgratin Laurent Miquel, Syrah Grenache	27
Franse Kip Mediterraanse marinade / frisse salade / boerenfrites Kendall Jackson Vinter's Reserve	19



Vegetarisch

Tortellini Ricotta / spinazie / tomaten knoflook saus Farina Soave Classico 19
Salade Geitenkaas Gele biet / framboos / Creme aceto balsamico L'Avenir Far of Near Sauvignon Blanc 10

Soepen

Pommodori soep Tomaten Salsa / Basilicum	6,5
Soep van de dag Dagvers	7,5

Allergieën?

Heeft u een allergie of andere diëtwensen? Meld het ons!
Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers.

Menu a la carte

3 gangen Menu a la carte 37,5 euro

4 gangen Menu a la carte 42,5 euro

3 gangen Menu a la carte 49,5 euro incl. wijn arrangement (3 wijnen)

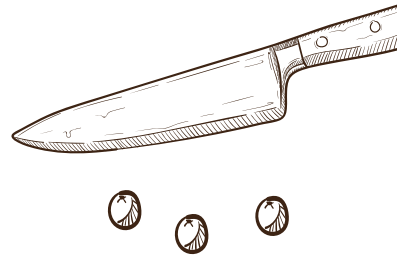
4 gangen menu a la carte 54,5 euro incl. wijn arrangement (4 wijnen)

Grill gerechten

Sate van kip Kippedijen / kroepoek / satesaus / verse ananas Epicuro Primitivo	21
Spareribs Zoet- Pittig / salade / boerenfrites Laurent Miquel Syrah Grenache	20
Biefstuk 150 gram Rioja of Malbec	22
Kalfsentrecote * 180 gram Shiraz, Grenache Pere et Fils	27

Bijgerechten

	klein	groot
Boerenfriet Mayonaise	3	4
Boerenfriet Parmezaan / truffelmayo	4	5
Seizoens groente		5
Gemengde salade		5



Desserts

Dame blanche Chocolade / vanille ijs	11
Sorbet Vers fruit / sorbetijs / slagroom	10
Creme Brulee Vanille ijs / caramel	10
Oosterhoutse Koffie Schrobbeleer / friandises	7,5

VIS

Vis van de dag
Dagvers
Sauvignon Blanc
22

Salade Nicoise
Verse Tonijn / little gem
Salentein Chardonnay
21

Vispannetje
Diverse vissoorten / kreeftensaus
Kendall Jackson Vinter's Reserva
Chardonnay
21

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroente & bijbehorende saus.