

## 3 ZUSSEN

## VOORGERECHTEN

**MEERGRANEN BREEKBROOD | 5.50 |**  
aioli | bruschetta verde | popcorn

**TONNATO VITELLO | 13.50 |**  
tonijn | kalfsmayonaise | gefrituurde kapperappeltjes | salsa verde  
Wijntip: Pinot Grigio, Papparuda

**GAMBA'S PIL PIL | 14.00 |**  
rode peper | knoflook | briochebrood  
Wijntip: Pinot Grigio, Papparuda

**BRUSCHETTA'S | 12.00 |**  
steaktartare | forelmousse | geitenkaas | walnoot  
Wijntip: Primitivo, Conviviale

**CARPACCIO | 13.50 |**  
dungesnede runderlende | Parmezaan | pittenmix | truffelmayonaise | rucola  
Wijntip: Merlot, Croix d'Argent

## SOEP

**POMODORISOEP | 7.00 |**  
pomodoritomaten | basilicumolie

**THOM KHA KAI | 7.50 |**  
Thaise kokossoep

## SCROPINO

**LIMOEN | 7.50 |**  
limoenijs | vodka | prosecco

**BOSVRUCHTEN | 7.50 |**  
bosvruchtenijs | vodka | prosecco

## SALADES Alle salades worden geserveerd met frietjes en mayonaise

**CAESAR SALADE | 18.00 |**  
tomaat | komkommer | sla | Parmezaan | panchetta | kippendij | ansjovis  
Wijntip: Grenache Rosé, Le Versant

**POKE BOWL TONIYN | 17.50 |**  
sushirijst | rauwe tonijn | wortel-mango | sojabonen | wakame | cherrytomaat |  
radijs | sojasaus  
Wijntip: Sauvignon Blanc, Pasquiers

**SALADE CARPACCIO | 19.50 |**  
dungesnede runderlende | Parmezaan | pittenmix | truffelmayonaise  
Wijntip: Pinot Noir, Papparuda

**SEAFOOD | 19.00 |**  
gerookte zalm | garnalenkroketje | tonijnsalade | gerookte makreelfilet |

**GAMBA SALADE | 21.50 |**  
gmarineerde gamba's | sla | citroen | tomaat

## HOOFDGERECHTEN Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, salade en mayonaise

**RISOTTO | 19.50 |**  
parelgort | paddenstoelen | Grana Padano | crème fraîche  
Wijntip: Chardonnay, Routes de France

**SATÉ VAN KIPPENDIJ | 19.00 |**  
satésaus | cassave | gebakken uitjes  
Wijntip: Verdejo, Biotiful Bio

**HIGH WAY CHICKEN | 25.00 |**  
piri piri kip  
Wijntip: Sauvignon Blanc, Pasquiers

**ROODBAARS | 25.00 |**  
langoustine | tomaat-citroensalsa  
Wijntip: Sauvignon Blanc, Pasquiers

**SPARE RIBS | 26.50 |**  
mais | knoflooksaus | cocktailsaus  
Wijntip: Syrah, Le Versant



#3ZUSSENHENEN

**HOOFDGERECHTEN**

**SEA PLATE | 27.50 |**  
zalm | mosselen | catch of the day | gamba-knoflooksaus  
Wijntip: Chardonnay, Routes de France

**MASSAMAN CURRY | 18.00 |**  
kokosmelk | sugarsnaps | pinda | koriander | naanbrood

Supplement:  
kippendij +3  
gamba's +3.5  
kip & gamba's +4  
Wijntip: Grenache rosé, Le Versant

**LENDE BIEFSTUK | 27.00 |**  
truffeljus | gepofte aardappel | crème fraîche | bieslook  
Wijntip: Malbec, Finca Beltran

**MOSSELEN | 22.00 |**  
witte wijn | knoflooksaus | cocktailsaus  
Wijntip: Gruner Veltliner, Weinzierl

**ANGRY ANGUS BURGER | 19.00 |**  
cheddar | sla | tomatensalsa | BBQ-saus  
Wijntip: Primitivo, Conviviale

**TRIO 3 ZUSSEN | 23.00 |**  
kipfilet | varkenshaasmedaillon | biefstuk | peper- en paprikasaus  
Wijntip: Malbec, Finca Beltran

**SUPPLEMENTEN**

Frietjes met mayonaise & salade  
Extra groente | 2.50 |

**DESSERTS**

**FREAKY ICE OREO | 7.50 |**  
softijs | oreo | chocostick | chocoladesaus

**FREAKY ICE TOFFEE | 7.50 |**  
softijs | caramelblokjes | kaneel | caramelsaus

**KAAS VAN KEES | 14.00 |**  
diverse soorten kaas | fruitbrood

**SORBET | 7.00 |**  
bosvruchten-, passievrucht-, meloenijs | fruit

**ETON MESS | 7.50 |**  
meringue | bosvruchten | vanille mousse

**SPLIT IJSJE | 7.50 |**  
vanille-ijs | jus d'orange | Licor 43 | slagroom

**COUPE ROMANOFF | 8.50 |**  
vanille-ijs | aardbeien | crème de cassis

**ESPRESSO MARTINI | 9.50 |**  
vodka | espresso | koffielikeur | suikersiroop

**KOFFIE'S**

**KOFFIE MET LIKEUR | 7.95 |**  
Irish | Spanish | Dom | French of iets anders wat u lekker vindt

**KOFFIE VERWENNERIJ | 8.95 |**  
koffie | likeur naar keuze | friandises

**STROOPWAFEL KANEEL TOFFEE KOFFIE | 4.75 |**  
koffie | kaneelsiroop | stroopwafel | slagroom | caramelblokjes

**SALTED CARAMEL IJS KOFFIE | 5.15 |**  
salted caramel | koffie | slagroom

**CRÈME BRÛLÉE LATTE KOFFIE | 4.75 |**  
espresso | crème brûlée siroop | melk

**IJSKOFFIE | 4.95 |**  
vanille-ijs | slagroom | caramel- of chocoladesaus



#3ZUSSENRHENEN

**ALLERGIE** Vraag gerust uw gastheer of gastvrouw om advies. Wij zorgen voor de aanpassingen in uw gerecht maar kunnen helaas niet sporenvrij koken.