

## VOORGERECHTEN

---

ENTRECOTE 'DORDOGNE'	11.50
Huisgerookte entrecote, zoetzure komkommerlinten, in bierbeslag gefrituurde champignons met Roquefortsaus	
PIZZA TONIJN	13.95
met dungesneden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta, komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso	
HUISGEMAAKTE FLAMMENKUCHE	12.25
gegrilde courgette, jamon Ibérico, Parmezaan, ansjovis, Provençaalse kruiden, tomatencoulis en rucola	
GARNALENCOCKTAIL	13.75
Hollandse garnalen, ijsbergsla, witlof, grapefruit cherrytomaatje en cocktailsaus met garnalenkroketje	
SLAKKENPANNETJE	11.25
dozijn slakken in de kruidenboter met bospaddenstoelen, bosui en knoflook uit de oven	
BBQ RIBS	11.50
spareribs op Romanosla, zoetzure salade, gefrituurde zuurkool, prei en sambal met een Hoisin-chilisaus	
CARPACCIO 'OME KO'	12.95
van de ossenhaas(100%) met groene salade, kappertjes pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo	
SUPPLEMENT eendenleverkrullen	3.00

## SALADES

---

GEITENKAAS	15.25
gebakken met wilde spinazie, pecannoten, gepofte cherrytomaatjes, peer, zwarte olijven en een honing-mosterdvinaigrette	
THAI BEEF	16.95
gebakken ossenhaaspuntjes met mango, koriander, bosui, cashewnoten en zoetzure komkommerlinten met een gember-sojadressing	
OOSTERSE VIS	18.50
gegrilde tonijnsteak, gamba's, coquille St. Jacques, avocado, courgette en gepofte cherrytomaatjes met een sesam-koriandervinaigrette	

## SOEPEN

---

SOEP VAN HET SEIZOEN	6.75
POT AU FEU	6.50
Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje	

## DAGHAP

---

Dagelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 12.95  
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid verse daghappen dus op=op

## SPECIALITEITEN

---

OME KO'S HERFST BURGER 17.50  
100% Black Angus, boerenkaas, rucola, friçee, augurk, pijnboompitten, honing-mosterdvinaigrette, krokante bacon met tomatenketchup en dragon-kerriemayonaise

NOORDZEETONG 400 GRAM 29.50  
in de roomboter gebakken op Provençaalse groenten en groene asperges, geserveerd met boterjus en citroen

SATEH LOMBOK 18.95  
gegrilde ossenhaasspies op pittige boontjes, tahoe, tempé, krokante ui, pinda-ketjapsaus, geroosterde nootjes en kroepoek

WIENER SCHNITZEL 18.50  
van 100% kalfsvlees op haricot verts en gebakken champignons met citroen en peterselie

ZEEDUIVEL 21.00  
gebakken omwikkeld met Pata Negra op inktvispasta, Zeeuwse mosseltjes, zeekraal, in knoflookolie gebakken inktvisringen en een kreeftensaus

## VAN DE GRILL

---

BAVETTE PREMIUM 180 GRAM 17.95

ENTRECOTE BLACK ANGUS 250 GRAM 19.75

TOURNEDOS CHAROLAIS 180 GRAM 22.95

SAUS NAAR KEUZE  
TRUFFEL – PEPER-ROOM – ROQUEFORT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET WOKGROENTEN EN FRITES VAN HET SEIZOEN

## VEGETARISCH

---

Wekelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening 16.95

## NAGERECHTEN

---

BOLLETJES IJS	PER BOL	2.25
vanille, Limoncello, koekjes en citroen		
SCROPPINO		6.95
citroensorbet met Ketel 1 Vodka en Prosecco		
GLACE CARMEL		6.75
karamelijs met warme chocoladesaus, slagroom en krokante tuille		
STICKY TOFFEETAARTJE		6.25
huisgemaakt met koekjes-ijs, roodfruit en slagroom		
PANNA COTTA		6.25
met sinaasappel en Limoncello-ijs		

ONS IJS KOMT VAN IJSSALON DE HOOP UIT BLARICUM

## KOFFIE MET EEN TIK

---

IRISH COFFEE	7.50
met Bushmills Irish whiskey en bruine suiker	
SPANISH COFFEE	7.80
met Tia Maria	
ITALIAN COFFEE	7.80
met Amaretto Disaronno	
AMERICAN COFFEE	7.80
met Bailey's	
BRASIL COFFEE	7.95
met Tia Maria en Grand Marnier	
FRENCH COFFEE	7.95
met Courvoisier en Grand Marnier	

