

VOORGERECHTEN

VITELLO TONATO	12,25
dungesneden en gebraden kalfslende met rucola, tonijnmayonaise, croutons en gebakken kwartelei	
STEAK TARTAAR	15,75
100% ossenhaas met sjalotten, kappertjes, cornichons, gepocheerd ei, peterselie en tabasco	
PIZZA TONIJN	14,95
dungesneden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta, komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso	
BBQ RIBS	12,50
spareribs op Romanosla, zoetzure salade, gefrituurde zuurkool, prei en sambal met een Hoisin-chilisaus	
VIS TRIO	14,75
gerookte Schotse zalm, garnalenkroketje, taartje van avocado, tomaat en Hollandse garnalen met wasabi-limoen mayonaise	
GAMBAPANNETJE	11,50
uit de oven met bospaddenstoelen, bosui, knoflookboter en aioli	
CARPACCIO 'OME KO'	13,75
van de ossenhaas(100%) met groene salade, kappertjes pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo	
SUPPLEMENT eendenleverkrullen	3,25

SALADES

GEITENKAAS	17,50
zachte Meibloem geitenkaas, pijnboompitten, Granny Smith, sojaspekjes en gepofte cherrytomaatjes met een honing-kruidenvinaigrette	
THAI CHICKEN	16,25
gegaarde gekruide kippendijen met mango, koriander, bosui, cashewnoten en zoetzure komkommerlinten met een gember-sojadressing	
RICHE	19,50
gamba's, coquille St. Jacques, gerookte zalm avocado, groene asperges, eendenlever, kletsoppen, gepofte cherrytomaatjes met een sesamdressing	

SOEPEN

SOEP VAN HET SEIZOEN	7,50
POT AU FEU	7,25
Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje	

DAGHAP

dagelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 13,95
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid verse daghappen dus op=op

SPECIALITEITEN

OME KO'S VOORJAAR BURGER	18,50
100% Black Angus, rucola, emmentalerkaas, tomaat, augurk, krokante Pata negra, Spaanse ui, gebakken kwartelei met tomatenketchup en truffelmayonaise	
TONIJNSTEAK	23,00
in sesamzaad gebakken op paksoi, shiitake, lente-ui en taugé met een soja-gembersaus	
SATEH BALI	19,95
gegrilde spies van ossenhaas met atjar, ei, pittige boontjes, taugé, krokante ui, pindasaus en kroepoek	
WIENER SCHNITZEL	19,95
van 100% kalfsvlees op haricot verts en gebakken champignons met citroen en peterselie	
ZEEBAARSFILET	20,50
gebakken met knolmousseline, groene asperges en een antiboise van kappertjes, olijfolie, tomaat en basilicum	

VAN DE GRILL

OSSENHAASSPIES	GASCONNE	180 GRAM	19,50
ENTRECOTE	GASCONNE	250 GRAM	20,50
TOURNEDOS	CHAROLAIS	180 GRAM	24,25

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	2,30
vanille, Limoncello, karamel en citroen		
SCROPPINO		6,95
citroensorbet met Ketel 1 Vodka en Prosecco		
GLACE CARMEL		7,25
karamelijs met warme chocoladesaus, slagroom en krokante tuille		
GEMARINEERDE AARDBEIEN		6,50
met een mascarponecrème, vanille-Bourbonijs en huisgemaakte klets koppen		
CHEESECAKE		6,25
huisgemaakt met Limoncello-ijs		

ONS IJS KOMT VAN IJSSALON DE HOOP UIT BLARICUM

KOFFIE MET EEN TIK

IRISH COFFEE		7,80
met Bushmills Irish whiskey en bruine suiker		
SPANISH COFFEE		7,95
met Tia Maria		
ITALIAN COFFEE		7,95
met Amaretto Disaronne		
AMERICAN COFFEE		7,95
met Bailey's		
BRASIL COFFEE		8,20
met Tia Maria en Grand Marnier		
FRENCH COFFEE		8,20
met Courvoisier en Grand Marnier		

