

MOSSELMENU

Een compleet menu met het beste van Philippine op tafel.

VOORAF

Garnaalkroketje &
klein kreeftensoepje

HOOFDGERECHT

Mosselen op Philippiense wijze
of
Mosselen met witte wijn

DESSERT

Aardbeien met romig vanille-ijs en slagroom
of
koffie of thee

Wij serveren ons menu met 2 soorten sausjes
brood of frietjes

€ 47,50

Puur, royaal en met respect voor de traditie van Philippine

Wij hanteren één rekening per tafel | Heeft u een allergie? Meld het ons gerust.



LUNCHGERECHTEN

12-uurtje vis.....18,50
2 boterhammen, een garnaalkroketje, een klein kreeftensoepje en gerookte zalm.
Afgewerkt met een fris slaatje

12-uurtje vlees14,95
2 boterhammen, een vleeskroket, een klein tomatensoepje en een mini-uitsmijter.
Lekker compleet met een fris slaatje

Uitsmijter ham en/of kaas11,95
2 boterhammen met gebakken eieren, ham en/of kaas. Geserveerd met een fris slaatje

Tosti ham & kaas1 stuk 7,95 / 2 stuks 14,95
Klassieke tosti met ham en gesmolten kaas, goudbruin gebakken en geserveerd met een fris slaatje

Tosti Camiel1 stuk 9,95 / 2 stuks 17,95
Huiselijke tosti met gesmolten kaas, tomaat, pesto en een vleugje knoflook.
Geserveerd met een fris slaatje

BITES

Bitterballen, 10 stuks met mosterd.....8,95

Mini frikandellen, met curry en mayonaise.....8,95

Plankske12,95
Blokjes jonge en oude kaas, cervelaat, augurk, zilveruitjes en mosterd

Gemengde borrelhapjes.....25,00
25 stuks: bitterballen, mini frikandellen en kaastengels

VOORGERECHTEN

Onze voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Carpaccio van gerookte lende15,95
Parmezaan, kappertjes, rucola, pijnboompitjes, pestomayonaise en
balsamicodressing

Huisgerookte zalm van de Josper17,95
Geserveerd met brioche, peterselie, sjalot en citrusmayonaise

Garnalencocktail.....18,95
Hollandse grijze garnalen met frisse sla, tomaat, ei en huisgemaakte cocktailsaus

Tomatensoep.....6,95
Huisgemaakte tomatensoep met ambachtelijke gehaktballetjes

MOSSELEN & VIS

Gekookte mosselen op Philippiense wijze.....36,00
Puur, royaal en met respect voor de traditie van Philippine

Gekookte mosselen met witte wijn.....38,95
Klassiek bereid met witte wijn voor een volle, verfijnde smaak

Scampi in romige looksaus24,95
Tien gebakken scampi in een zachte, volle lookroomsaus

Gebakken sliptongen.....34,95
Drie heerlijke sliptongen, goudbruin gebakken in roomboter

VLEES

Spareribs, 700 gram25,95
Langzaam gegaarde spareribs, heerlijk mals en voorzien van een rijke BBQ-glaze

Malse kogelbiefstuk, 230 gram25,95
Puur en smaakvol

Huisgemarineerde kippendijsaté19,95
Malse kippendijen, in huis gemarineerd en gegrild aan de spies. Geserveerd met satésaus,
kroepoek, frietjes en een fris slaatje

Onze sauzen: peperroomsaus, champignonroomsaus.....3,50

Salade geitenkaas met spek.....18,95
Warme geitenkaas omwikkeld met spek, peer, biet, walnoot, druiven en balsamicodressing

DESSERTS

Verse aardbeien met vanille-ijs8,95
Dagverse zoete aardbeien met romig vanille-ijs en luchtige slagroom

Crème brûlée.....8,50
De klassieker: vanillecrème met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje

Dame blanche7,95
Romig vanille-ijs met warme Belgische chocoladesaus en slagroom

Wilt u écht Philippiens genieten?
Z.o.z. voor ons speciaal mosselmenu!