

DINERKAART

SOEPEN

Pommodori soep met crème fraîche	5,50
Beemster uiensoep met kaascroutons	5,50
Dagsoep, vraag het een van onze collega's	5,50

KOUDE VOORGERECHTEN

Mandje brood met 2 soorten kruidenboter	3,50
Carpaccio van het Beemster rund Met pesto of truffeldressing, Parmezaan en pijnboompitten	10,50
Trio van gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen Met een zachte cocktailsaus en toast	14,50
Hollandse garnalen cocktail Geserveerd met toast	13,50
Cocktail de pollo Kipstukjes, bleekselderij, ananas, rozijnen en zachte romige kerriesaus	9,50

WARME VOORGERECHTEN

Gegratineerde champignons In licht pittige kruidenboter, gebakken hele champignons met oude Beemsterkaas gegratineerd	9,50
Surf & Turf Combinatie van ossenhaaspuntjes met knoflook garnalen	11,00
Gebakken gamba's In de kruidenboter gebakken gamba's met garnituur	11,00
Krokante sushi van zalm Zalmfilet in noriblad met zeewier en komkommerzuur	9,50

VLEESGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, salade en groenten tenzij anders vermeld

Kip op stok Gemarineerde kippendijen met huisgemaakte pindasaus, kroepoek en atjar	14,50
Varken van 't spit Gemarineerde varkenshaas met huisgemaakte pindasaus, kroepoek en atjar	15,50
Spareribs Riante portie boterzachte gemarineerde spareribs Keuze uit classic, BBQ of pikant Geserveerd met 2 koude sausjes	18,00
Tournedos Kavel II Ossenhaas van 225 gram in de boter gebakken met naar keuze warme peper- of stroganoffsaus	25,50
Chateau Briand Kavel II Favoriet, voor 2 personen Ossenhaas van 500 gram in de boter gebakken met champignons, uien, warme peper- en stroganoffsaus	52,50
Fajitas Mexicana Mexicaans gekruide kipfilet, gebakken met paprika en uienreepjes. Geserveerd met 3 warme tortillas om in te rollen. Met zure room, guacamole en tacosaus	16,50
Kalfsschnitzel Gepaneerde, krokant gebakken kalfsschnitzel met gebakken uien en champignons	19,50
Mixed grillades 4 soorten vlees, geserveerd met 2 koude sausjes	21,50
Kogelbiefstuk met champignons en uien, warme peper- of stroganoffsaus	19,95

VISGERECHTEN

Zeewolffilet	17,50
In de roomboter gebakken met schaaldiersaus	
Zalmfilet yakitori	17,50
Op de huid gebakken zalmfilet met Japanse yakitorisaus	
Trio van vis	19,50
3 soorten gebakken visfilets met schaaldierensaus	
Sliptong 3 stuks	19,50
3 in de roomboter gebakken sliptongen op klassieke wijze	

KAVEL II GREENS

Ceasar salad	
Little gem, Ceasar dressing, bacon strips, gegrilde kipfilet, ansjovis, croutons, Parmezaan en garnituur	
	9,50
Quinoa salade	9,50
Spinazie, quinoa, gedroogde vijg, gedroogde abrikoos en feta	
Caprese salade	9,50
Mesclun, buffel mozzarella, pommodori, basilicum en pestodressing	

PASTA'S

Spaghetti Burrata (V)	
Burrata kaas, pesto, pommedorisaus, cherry tomaat en Parmezaan	
	12,50
Spaghetti Ragù alla Bolognese	
Gestoofd rundvlees, selderij, wortel, ui, Parmezaan, pesto en cherry tomaat	
	12,50

VOOR DE KINDEREN

Frikadel met frites en appelmoes incl. waterijsje	7,50
Kroket met frites en appelmoes incl. waterijsje	7,50

DESSERTS

Sorbet Kavel II	
Twee soorten sorbetijs, vers fruit, sodawater, aardbeiensiroop en natuurlijk slagroom	
	6,00
Dame Blanche	6,00
Twee bollen vanille ijs met een bakje warme chocoladesaus van echte chocolade en een toef slagroom	
Huisgemaakte appelstrudel	6,50
Met een bol kaneelijs en een toef slagroom	
Brownie	6,50
Huisgemaakte warme brownie met bol vanille-ijs, overgoten met echte chocoladesaus	
Harry's favoriet	6,50
Twee bollen vanille-ijs met een krokante noten-caramelsaus en een toef slagroom	