

## TAPAS inkijk exemplaar

### MINI BURGER BAR :

	1	2	3	4	5	6
<b>1. Grill broodje "Classic"</b>						
<i>Rund/varken hamburger, tomatenketchup, ui, tomaat en sla</i>						
<b>2. Grill broodje "Pulled Pork"</b>						
<i>Huisgemaakte pulled pork met uitjes, BBQ saus en augurk</i>						
<b>3. Grill broodje "Brie"</b>						
<i>Met gesmolten brie en honing/mosterd saus</i>						
<b>4. Grill broodje "Red's kroket"</b>						
<i>Met mini kroket, sla en grove mosterd mayonaise</i>						
<b>5. Grill broodje "Texas Cowboy"</b>						
<i>Burger, BBQ saus, gebakken uitjes, tomaat, augurk en sla</i>						
<b>6. Grill broodje "Pepper Cheddar"</b>						
<i>Burger, Grilled pepper sauce, bacon, cheddar, augurk en sla</i>						
<b>7. Grill broodje "Mozzarella"</b>						
<i>Burger, mozzarella, tomaat, pesto, zongedroogde tomaat</i>						
<b>8. Grill broodje "Quacamole"</b>						
<i>Burger, Quacamole, bacon, nachos, ui, augurk, tomaat</i>						

Onbeperkt wereld tapas iedere dag voor € 27,95 p.p. Vrijdag, zaterdag en zondag lunch € 17,95 p.p.

maximaal 3 tapas p.p. per ronde.

### WISSEL TAPAS :

	1	2	3	4	5	6
<b>9. Huisgemaakte loempia</b>						
<i>Gevuld met spruitjes, spekjes en grove mosterd</i>						
<b>10. Stoofpeertjes YIN &amp; YANG</b>						
<i>Rode en witte stoofpeertjes gegaard in wijn met 5 spices</i>						
<b>11. Erwtensoepp "opa style"</b>						
<i>Huisgemaakte erwtensoepp met roggebrood en katenspek</i>						
<b>12. Croque Monsieur</b>						
<i>Gevuld met pompoencreme, blauwe kaas en cheddar</i>						
<b>13. Zuurkool vs rookworst</b>						
<i>Zuurkoolstampot met slagersrookworst van wildzwijn</i>						
<b>14. Roodbaars saffraan</b>						
<i>In boter gebakken roodbaars met Cleopatra saffraan saus</i>						
<b>15. Carrot cake</b>						
<i>Carrot cake met walnoot, wortel en heerlijke topping</i>						
<b>16. Koffie Panna Cotta</b>						
<i>Koffie Panna Cotta met crumble van Hopjes en hazelnoot</i>						
<b>17. Mini slush puppy "Choco-Baileys"</b>						
<i>Slush puppy chocolade, Baileys, slagroom en choco vlokken</i>						
<b>18. Appeldeflapflap</b>						
<i>Huisgemaakte appelflap met appel, rozijnen en kaneel</i>						

Ronde 1 2 3 4 5 6

### Koude tapas:

<b>19. Buffelmozzarella</b>						
<i>Met tomaat, basilicum, zwarte peper en rucola</i>						
<b>20. Manchego semi curado</b>						
<i>Spaanse kaas 3 maanden gerijpt</i>						
<b>21. Cabra al Romero</b>						
<i>Geitenkaasje met rozemarijn gerijpt</i>						
<b>22. Fuet naturel</b>						
<i>Spaans gedroogde worst</i>						
<b>23. Fuet ui</b>						
<i>Spaans gedroogde worst met knoflook/ui</i>						
<b>24. Fuet zwarte peper</b>						
<i>Spaans gedroogde worst met pittige zwarte peper</i>						
<b>25. Banderillas (spiesjes)</b>						
<i>Olijf, augurk, peper en paprika</i>						
<b>26. Ansjovisfilet</b>						

*In knoflook gemarineerd met verse citroen*

## TAPAS inkijk exemplaar

Ronde 1 2 3 4 5 6

### Koude tapas:

<b>27. Dadels</b>						
<i>Zoete dadels gevuld met roomkaas</i>						
<b>28. Olijven</b>						
<i>Gemarineerde groene en zwarte in knoflook en oregano</i>						
<b>29. "Big Mama's"</b>						
<i>Jumbo big mega olijven in knoflook olie</i>						
<b>30. Zongedroogde tomaatjes</b>						
<i>Dagen lang in de zon gelegen en nu In olijfolie badend</i>						
<b>31. Peppersweets</b>						
<i>Mini paprika's met roomkaas. Beetje pittig en toch zoet.</i>						
<b>32. Nacho chips kaas</b>						
<i>Met kaas uit de oven en huisgemaakte tomaten salsa</i>						
<b>33. Vitello Tonato</b>						
<i>Gegaard kalfsvlees, tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes</i>						
<b>34. Mini carpaccio van rund</b>						
<i>Rucola, Parmezaanse kaas, pompoenpitjes en Balsamico</i>						
<b>35. Mini carpaccio van biet</b>						
<i>Rode biet uit Normandie met perzik en truffeldressing</i>						
<b>36. Bruschetta tomaat</b>						
<i>Met verse tomaat, knoflook, basilicum, en extra vierge olijfolie</i>						
<b>37. Bruschetta olijf</b>						
<i>Met twee kleuren olijventapenade en extra vierge olijfolie</i>						
<b>38. Wrap huisgerookte zalm</b>						
<i>Met komkommer en roomkaas</i>						
<b>39. Wrap carpaccio</b>						
<i>Met Parmezaanse kaas, pompoenpitjes en pestodressing</i>						
<b>40. Schwarzwaldersham/meloen</b>						
<i>Droog gepekeld en gerookte ham met Galia meloen</i>						
<b>41. Feta salade</b>						
<i>Tomaat, komkommer, rode ui en feta</i>						
<b>42. Pincho Schwarzwaldersham</b>						
<i>Met rucola, walnoot en roomkaas</i>						
<b>43. Krabsalade</b>						
<i>Frisse salade met Surimi krab, cocktailsaus en citroen</i>						

### Warme tapas:

	1	2	3	4	5	6
<b>44. Brood Bocato Rustico wit</b>						
<i>Met kruidenboter en rouille</i>						
<b>45. Brood Rustico bruin</b>						
<i>Met kruidenboter en rouille</i>						
<b>46. Pittig tomatensoeppje</b>						
<i>Met basilicum en Tabasco</i>						
<b>47. Franse uiensoep</b>						
<i>Klassiek met kaas crouton</i>						
<b>48. Mini pizza Margarita</b>						
<i>Huisgemaakte pizza met tomaat, mozzarella kaas en oregano</i>						
<b>49. Warme peer</b>						
<i>Op een salade met warme blauwe kaas en walnoot</i>						
<b>50. Champignons kruidenboter</b>						
<i>In de oven gebakken in boter, knoflook en tuinkruiden</i>						
<b>51. Champignons in bierbeslag</b>						
<i>Jasje van Heinekenbierbeslag en pestomayo</i>						
<b>52. Romige groenten ragout</b>						
<i>Ragout van champignons, paprika en courgette in pasteijsje</i>						

Onbeperkt wereld tapas iedere dag voor € 27,95 p.p. Vrijdag, zaterdag en zondag lunch € 17,95 p.p.

maximaal 3 tapas p.p. per ronde.

