



Voorgerecht – Starters

- Kruidenboter** **5,50**
Stokbrood uit de oven met eigengemaakte kruidenboter
French baguette from oven with self-made garlic butter
- Linzensoep** **6,50**
Linzensoep met kruiden van het huis
Lentil soup with homemade seasoning
- Kippensoep** **6,95**
Huisgemaakte kippensoep met groenten en kruiden van het huis
Homemade chicken soup with vegetables and herbs from the house
- Tomatensoep** **6,95**
Huisgemaakte tomatensoep
Homemade tomato soup
- Carpaccio** **12**
Dungesneden ossenhaas, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
Thinly sliced beef tenderloin, arugula, parmesan cheese and pine nuts

- Traverse Caesar Salade** **14,95**
Verse salade met gegrilde kipfilet, Parmezaanse kaas, cherrytomaatjes en basilicum
Fresh salad with grilled chicken filet, Parmesan cheese, cherry tomatoes and basil

- Caprese salade** **10,50**
Mozzarella, basilicum, tomaten en Italiaanse sla
Mozzarella, basil, tomatoes and Italian lettuce

- Zalmsalade** **12**
Verse salade met gerookte zalm, veldsla, avocado en pijnboompitten
Fresh salad with smoked salmon, green lettuce, avocado and pine nuts

- Hollandse garnalen** **12**
Hollandse garnalen met cocktailsaus
Dutch shrimps with cocktail sauce

- Borrelplateau *2 pers.** **25**
Kleine hapjes waaronder carpaccio, garnalen in zoet/hete saus, gerookte zalm, gevulde paprika met roomkaas en brood
Small bites: carpaccio, shrimps in sweet/hot sauce, smoked salmon, stuffed paprika with cream cheese and bread



Hoofdgerecht – Main

Onze gerechten worden allemaal geserveerd met groente en gekruide aardappeltjes of friet, een door ons gekozen huisgemaakte steaksaus. Onze biefstuk gerechten kan worden uitgebreid tot max. 1 kg

Our dishes are served with vegetables and seasoned potatoes or fries and a homemade steak sauce. Our steak dishes can be expanded to max. 1 kg

Steak  **200g/22,95**
 Biefstuk van de grill **300g/28,95**
 Grilled steak **600g/46,96**

Australian steak  **300g/27,95**
400g/34,95
600g/46,95

Gemarineerde biefstuk van de grill
 Marinated rump steak from the grill

T-bone steak  **700g/44,95**
 T-vormig steak van de grill
 T-shaped steak from the grill

Traverse Mix grill  **29,95**
 Diverse soorten vlees van de grill
 Different kind of meat from the grill

Chef's Surprise  **29,95**
 Verrassing van de chef

Ribeye steak **300g/28,95**
400g/36,95
600g/52,95

Gemarmerd ribeye met vet afkomstig van de rib van een rund
 Marbled rib-eye with fat from the rib of a cow

Mendoza steak **200g/22,95**
400g/38,95
600g/54,95

Premium runderen entrecôte met een klein vetrandje
 Premium beef with a rim of fat

Tenderloin **200g/26,95**
 Ossenhaas **400g/46,95**
600g/66,95

Lamsrack (5 stuks) **27,95**
 5 stuk gemarineerde lamsrack
 5 pieces of marinated lamb chops

Surf Turf **28,95**
 Combinatie van biefstuk en garnalen
 Combination of steak and shrimps

Kipsaté **19,95**
 Twee gemarineerde kipfilet van de grill met pindasaus
 Two grilled and marinated chicken breasts with peanut sauce

Maaltijdsalade kip **19,95**
 Een heerlijke salade met veldsla, cherry tomaten, avocado en gegrilde kipfilet
 Fresh salad with lettuce, cherry tomato, avocado and grilled chicken

House Burger **19,95**
 Black Angus beef, bacon, ei en kaas
 Black Angus beef, bacon, eggs and cheese

Kalf Spareribs **22,95**
 Zoet of pittig, geserveerd met chimichurri en BBQ saus
 Sweet or spicy, served with chimichurri and BBQ sauce



Vis - Fish

Zalm **24,95**

Zalmfilet
Salmon

Garnalen **22,95**

Gamba's bereid in knoflooksaus
Gambas cooked with garlic sauce

Zeebaars **24,95**

Zeebaars bereid met roomboter
Sea bass cooked in butter

Tagliatelle met/ with

Zalm/ Salmon **20,95**

Garnalen/ Shrimps **21,95**

Maaltijdsalade zalm **24,95**

Een heerlijke salade met veldsla,
cherry tomaten, avocado en zalm
Fresh salad with lettuce, cherry
tomato, avocado and salmon

Guacamole **2,50**

Sour Cream **1,50**

Chimichurri **1,50**

Pepersaus **2,50**

Champignonsaus **2,50**

Saté saus **2,50**

Gekruide aardappelen **3,50**

Frietjes **2,95**

Vegetarisch – Vegetarian

Chili sin carne **18,95**

Vegetarische bonenschotel met rijst,
mais, bonen, pico de Gallo en salsa
saus

Vegetarian bean dish with rice, beans,
Pico de Gallo and salsa sauce

Vegan Avocado Burger **18,95**

Patat, MexMix kaas, paprika, uien,
augurk en guacamole saus.

Fries, MexMix cheese, bell pepper,
onions, pickle and guacamole sauce.

Glutenvrij - Glutenfree

Al onze glutenvrije gerechten worden
geserveerd met salade, aardappeltjes
uit de oven of friet

All our gluten free dishes are served
with salad, potatoes from oven or fries

Steak **300g/28,95**

Biefstuk van de grill
Grilled steak

Traverse Mix grill **29,95**

Diverse stukken vlees van de grill
Different kind of meat from the grill

Ribeye steak **300g/28,95**

Gemarmerd ribeye biefstuk met vet,
afkomstig van de rib van een rund
Marbled ribeye steak with fat, from the
rib of a cow

Zalm **24,95**

Zalmfilet van de grill
Salmon from the grill



Nagerechten - Dessert

- Tiramisu** **9,95**
Een van oorsprong Italiaans dessert met de betekenis "maak mij blij" **(huisgemaakt)** met een bolletje vanille-ijs
A dessert of Italian origin, meaning "cheer me up" **(homemade)** with a scoop of vanilla ice cream
- Cheese Cake** **9,95**
New York stijl cheese cake met aardbei saus **(huisgemaakt)**
New York style cheesecake with strawberry sauce **(homemade)**
- Musso de Chocolate** **6,95**
Chocolademousse **(huisgemaakt)**
Chocolatemousse **(homemade)**
- Chef surprise** **12,95**
Toetje van de chef
Chef's dessert

- Ice cream** **6,95**
Drie bolletjes ijs, keuze uit vanille, banaan, chocolade en aardbei
Three scoops of ice cream, choices are vanilla, banana, chocolate and strawberry

- Dame Blanche** **8,50**
Vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce and whipped cream

- Vers Fruit met ijs** **10,95**
Twee bolletjes ijs naar keuze met een verse fruitsalade
Two scoops of ice cream from your choice with a fresh fruit salad

- Banana Split** **8,95**
Vanille-ijs met een banaan, overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
Vanilla ice with a banana, topped with hot chocolate sauce and whipped cream

- Kaasplankje** **11**
Parmezaanse kaas, Tomme de Savoie, Old Amsterdam en Boerentrots 50+
Cheese platter with Parmigiana, Tomme de Savoie, Old Amsterdam and Boerentrots 50+