



## 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/51,95**

**Australian steak** 🍴 **300g/28,95**  
**400g/35,95**  
**600g/51,95**

Gemarineerde biefstuk van de grill  
 Marinated rump steak from the grill

**T-bone steak** 🍴 **700g/54,95**  
 T-vormig steak van de grill  
 T-shaped steak from the grill

**Traverse Mix grill** 🍴 **31,95**  
 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/31,95**  
**400g/40,95**  
**600g/58,95**

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/40,95**  
**600g/58,95**

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

**Tenderloin** **200g/28,95**  
 Ossenhaas **400g/48,95**  
**600g/68,95**

**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** **24,95**  
 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

Peppersaus 2,50

Champignonsaus 2,50

Saté saus 2,50

Gekruide aardappelen 3,50

Frietjes 3,95

## 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 31,95**

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

**Ribeye steak 300g/31,95**

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** **9,95**  
Chocolademousse **(huisgemaakt)**  
Chocolatemousse **(homemade)**

**Chef surprise** **14,95**  
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** **12,95**  
Parmezaanse kaas, Tomme de Savoie, Old Amsterdam en Boerentrots 50+  
Cheese platter with Parmigiana, Tomme de Savoie, Old Amsterdam and Boerentrots 50+



## 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 12,95**  
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, cherytomatjes en basilicum  
Fresh salad with grilled chicken filet, Parmesan cheese, cherry tomatoes and basil

- Caprese salade 12,50**  
Mozzarella, basilicum, tomaten en Italiaanse sla  
Mozzarella, basil, tomatoes and Italian lettuce

- Zalmsalade 13,95**  
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

