



Hoofdgerecht – Main

Onze gerechten worden allemaal geserveerd met groente en gekruide aardappeltjes of friet.

Onze biefstuk gerechten kan worden uitgebreid tot max. 1 kg

Our dishes are served with vegetables and seasoned potatoes or fries .

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  **34,95**
Diverse soorten vlees van de grill
Different kind of meat from the grill

Chef's Surprise  **30,95**
Verrassing van de chef

Ribeye steak **300g/31,95**
400g/42,95
600g/62,95

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/23,95**
400g/42,95
600g/62,95

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

Tenderloin **200g/30,95**
Ossenhaas **400g/54,95**
600g/79,95

Lamsrack (5 stuks) **31,95**
5 stuk gemarineerde lamsrack
5 pieces of marinated lamb chops

Surf Turf **31,95**
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,
Sweet or spicy.



Vis - Fish

| | |
|---|--------------|
| Zalm | 25,95 |
| Zalmfilet Salmon | |
| Garnalen | 23,95 |
| Gamba's bereid in knoflooksaus Gambas cooked with garlic sauce | |
| Zeebaars | 25,95 |
| 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 verse salade, Cherry tomaten, avocado en zalm Fresh salad, cherry tomato, avocado and salmon | |
| Guacamole | 2,50 |
| Sour Cream | 1,50 |
| Chimichurri | 2,00 |
| Pepersaus | 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 groente,
aardappeltjes uit de oven of friet
All our gluten free dishes are served
with vegetables, potatoes from oven
or fries

Steak **300g/28,95**
Biefstuk van de grill
Grilled steak

Traverse Mix grill **34,95**
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 **25,95**
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 **7,95**
Drie bolletjes ijs, keuze uit vanille, banaan, chocolade en aardbei
Three scoops of ice cream, choices are vanilla, banana, chocolate and strawberry

Dame Blanche **9,50**
Vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce and whipped cream

Vers Fruit met ijs **12,95**
Twee bolletjes ijs naar keuze met een verse fruitsalade
Two scoops of ice cream from your choice with a fresh fruit salad

Banana Split **9,95**
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** **6,95**
Linzensoep met kruiden van het huis
Lentil soup with homemade seasoning
- Kippensoep** **7,95**
Huisgemaakte kippensoep met groenten en kruiden van het huis
Homemade chicken soup with vegetables and herbs from the house
- Tomatensoep** **7,95**
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, cherytomaatjes 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** **14,95**
Verse salade met gerookte zalm, veldsla, avocado en pijnboompitten
Fresh salad with smoked salmon, green lettuce, avocado and pine nuts

- Hollandse garnalen** **12,95**
Hollandse garnalen met zoet/heet sous.
Dutch shrimps with sweet/hot sauce

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