




Hoofdgerecht – Main

Onze gerechten worden geserveerd met groente en aardappelpuree.

Onze biefstuk gerechten kan worden uitgebreid tot max. 1 kg

Our dishes are served with vegetables and mashed potatoes .

Our steak dishes can be expanded to max. 1 kg


Steak  **200g/23,95**
Kogelbiefstuk van de grill **300g/29,95**
Grilled rump steak **600g/59,95**

Australian steak  **300g/29,95**
400g/38,95
600g/59,95

Gemarineerde biefstuk van de grill
Marinated rump steak from the grill

Cote de boeuf  **900g/79,95**
Rib steak van de grill
Rib steak from the grill

Traverse Mix grill  **36,95**
Diverse soorten vlees van de grill
Different kind of meat from the grill

Chef's Surprise  **32,95**
Verrassing van de chef



Ribeye steak **300g/32,95**
400g/43,95
600g/64,95

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/24,95**
400g/43,95
600g/64,95

Premium runderen entrecôte met een klein vetrandje

Premium beef with a rim of fat

Tenderloin **200g/34,95**
Ossenhaas **400g/59,95**

Lamsrack (5 stuks) **34,95**
5 stuk gemarineerde lamsrack
5 pieces of marinated lamb chops

Surf Turf **33,95**
Combinatie van biefstuk en garnalen
Combination of steak and shrimps

Kipsaté **21,95**
Twee gemarineerde kipfilet van de grill met pindasaus
Two grilled and marinated chicken breasts with peanut sauce

Maaltijdsalade kip **21,95**
Een heerlijke salade met veldsla, cherry tomaten, avocado en gegrilde kipfilet
Fresh salad with lettuce, cherry tomato, avocado and grilled chicken

House Burger **20,95**
Black Angus beef, bacon, ei en kaas
Black Angus beef, bacon, eggs and cheese with fries

Kalf Spareribs **25,95**
Zoet of pittig met patat
Sweet or spicy with fries

Vis -Fish

Zalm **26,95**
Salmon

Garnalen **24,95**
Gamba's bereid in knoflooksaus
Gambas cooked with garlic sauce

Zeebaars **26,95**
Zeebaars bereid met roomboter
Sea bass cooked in butter

Tagliatelle met/ with
Zalm/ Salmon **22,95**
Garnalen/ Shrimps **23,95**

Maaltijdsalade zalm 26,95
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 **4,95**
Frietjes **4,95**

Glutenvrij - Glutenfree

Al onze glutenvrije gerechten worden
geserveerd met groente, aardappelpuree
All our gluten free dishes are served with
vegetables, mashed potatoes

Steak **300g/29,95**
Biefstuk van de grill
Grilled steak

Traverse Mix grill **36,95**
Diverse stukken vlees van de grill
Different kind of meat from the grill

Ribeye steak **300g/32,95**
Gemarmerd ribeye biefstuk met vet,
afkomstig van de rib van een rund
Marbled ribeye steak with fat, from the rib
of a cow

Zalm **26,95**
Zalmfilet van de grill
Salmon from the grill

Vegetarisch – Vegetarian

Chili sin carne **20,95**
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 **19,95**
Patat, MexMix kaas, paprika, uien, augurk
en guacamole saus.
Fries, MexMix cheese, bell pepper, onions,
pickle and guacamole sauce.



Nagerechten - Dessert

Tiramisu 10,95
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 10,95
New York stijl cheese cake met aardbei saus **(huisgemaakt)**
New York style cheesecake with strawberry sauce **(homemade)**

Musso de Chocolate 10,95
Chocolademousse **(huisgemaakt)**
Chocolatemousse **(homemade)**

Chef surprise 14,95
Toetje van de chef
Chef's dessert

Dame Blanche 11,95
Vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom
vanilla ice cream topped with hot chocolate sauce and whipped cream

Vers Fruit met ijs 14,95
Twee bolletjes ijs naar keuze met een verse fruitsalade
Two scoops of ice cream from your choice with a fresh fruit salad

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

Ice cream 8,95
Drie bolletjes ijs, keuze uit vanille, banaan, chocolade en aardbei
Three scoops of ice cream, choices are vanilla, banana, chocolate and strawberry



Voorgerecht – Starters

Kruidenboter 5,50
Stokbrood uit de oven met eigengemaakte kruidenboter
French baguette from oven with self-made garlic butter

Linzensoep 7,95
Linzensoep met kruiden van het huis
Lentil soup with homemade seasoning

Kippensoep 8,95
Huisgemaakte kippensoep met groenten en kruiden van het huis
Homemade chicken soup with vegetables and herbs from the house

Tomatensoep 8,95
Huisgemaakte tomatensoep
Homemade tomato soup

Carpaccio 13,95
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 14,50
Mozzarella, basilicum, tomaten en Italiaanse sla
Mozzarella, basil, tomatoes and Italian lettuce

Zalmsalade 15,95
Verse salade met gerookte zalm, veldsla, avocado en pijnboompitten

Fresh salad with smoked salmon, green lettuce, avocado and pine nuts

Hollandse garnalen 14,95
Hollandse garnalen met cocktail sous.
Dutch shrimps with cocktail 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.

