

ANNO  2020

# OMA PEETJE

RESTAURANT

## - STARTERS -

---

**BROODPLANKJE** 4.5  
*Met kruidenboter en aioli*

**PARMAHAM** 6  
*100gram*

## - KOUDE VOORGERECHTEN -

---

**CARPACCIO** 10.5  
*Rundercarpaccio, pijnboompitten, spekjes, olijven, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en een salade*  
*Keuze uit: pestomayo of truffelmayo*

**VITELLO TONNATO** 9.5  
*Kalfscarpaccio, huisgemaakte tonijnsaus, kappertjes, tomaatjes en een salade*

**VISPLATEAU** 13.5  
*Gerookte zalm, forel, makreel, cocktailsaus en een salade*

**BURRATA CAPRESE** 10.5  
*Burrata met geroosterde cherrytomaten, basilicum, pesto, pijnboompitten en rucola*

## - SOEPEN -

---

**OMA PEETJES BOUILLONSOEP** 5.5  
*Zoals je hem gewend bent van vroeger met verse groenten en vlees*

**TOMATENSOEP** 5  
*Met ballen*

**SEIZOENSSOEP** 6  
*Steeds wisselende soep*

**SOEP PROEVERIJTJE** 8.5  
*Proeverijtje van 3 soepen*

## - WARME VOORGERECHTEN -

---

**GAMBA'S PIL-PIL** 12.5  
*Gamba's, olijfolie, knoflook, chilipepers, champignons en uien*

**COQUILLES** 13.75  
*Met parmaham, truffelmayo, notenmelange en een salade*

*Alle voorgerechten worden geserveerd met een broodplankje*

## - HOOFDGERECHTEN -

---

**TOURNEDOS** 24.5  
*Met rode wijnsaus of pepersaus en seizoensgroenten*

**SATE VAN DE HAAS** 17.5  
*Met pindasaus, atjar en krokante uitjes*

**VARKENSHAAS** 19  
*Met champignonroomsaus en seizoensgroenten*

**SPARE RIBS** 18.5  
*Huisgemarineerd met BBQ saus*

**HEULE GRÔTE SCHNITZEL** 18.5  
*Met stroganofsous, champignons roomsaus of pepersaus*

**LAMSRACK** 23.5  
*Met honing rozenmarijnsaus en seizoensgroenten*

**ZEETONG** 31.5  
*300 gram. Met ravigottesaus en seizoensgroenten*

**ZALMFILET** 21.5  
*Met Hollandaise saus en seizoensgroenten*

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade*