

ANNO  2020

OMA PEETJE

RESTAURANT

- STARTERS -

BROODPLANKJE 5
Met kruidenboter en aioli

PARMAHAM 8.5
100gram

- KOUDE VOORGERECHTEN -

CARPACCIO 11.5
Rundercarpaccio, pittenmix, spekjes, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en een salade
Keuze uit: pestomayo of truffelmayo

VITELLO TONNATO 12.5
Kalfscarpaccio, huisgemaakte tonijnsaus, kappertjes, tomaatjes en een salade

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

BURRATA CAPRESE 12.5
Burrata met geroosterde cherrytomaten, basilicum, pesto, pittenmix en rucola

 **PROEVERIJTJE** 14 
Een klein seizoenssoepje, een kleine carpaccio met truffelmayo en een gevulde champignon met warme knoflooksaus

- 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

GEVULDE CHAMPIGNONS 9.5
Met gehakt, warme knoflooksaus en een salade

Alle voorgerechten worden geserveerd met een broodplankje

- HOOFDGERECHTEN -

TOURNEDOS 31
Met rode wijnsaus of pepersaus en seizoensgroenten

BLACK ANGUS SPIES 24.5
Met stroganoff saus, gebakken paprika, ui, champignons en een gratin taartje

SATE VAN DE HAAS 18.5
200 gram. Met pindasaus, atjar en krokante uitjes

VARKENSHAAS 19.5
Met champignonroomsaus en seizoensgroenten

SPARE RIBS 18.5
Huisgemaarineerd met BBQ saus

HEULE GRÔTE SCHNITZEL 20.5
Met stroganofsous, champignons roomsaus of pepersaus

ZEETONG 31.5
300 gram. Met ravigottesaus en seizoensgroenten

ROODBAARS 21.5
Met knolselderij risotto

ZALMFILET 22.5
Met Hollandaise saus en seizoensgroenten

VEGA STRUDEL 20.5
Met een vulling van diverse groenten, een rode wijn saus en seizoensgroenten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade