

Koude voorgerechten

Mandje met stokbrood, met kruidenboter en tomatentapenade. € 3,75

Carpaccio van Ossenhaas, met rucolasla, cherrytomaatjes, verse pestodressing en parmezaan. € 9,75

Gevulde advocado, met garnalen, tomaat, ui, basilicum en yoghurt dressing. € 10,75

Sushi & Sashimi, vijf sushi & vijf sashimi geserveerd met sojasaus, gember en wasabi. Voor de stevige trek alleen; anders gezellig met z'n tweeën. € 14,75

Tompouce van krab, krabsalade met appel, ei, bieslook, met bladerdeeg en sesamzaad. € 8,90

Gerookte zalm, gevuld met tomatenmousse en garnalen besprenkeld met Zaanse mosterd dressing. € 10,50

Hamfontein, fontein van Coppa Di Parmaham omringd met sla en honingmeloen. € 9,90

Warme voorgerechten

Minichampignons, gebakken in kruidenboter met prei en ketjap. € 9,50

Knoflookgamba's, met slakken, prei, ui en knoflook. € 9,75

Vispannetje, diverse vissoorten met salsasaus gegratineerd met kaas. € 8,50

Soepen

Verse tomatensoep, uit eigen keuken met prei, spekjes en een vleugje room. € 4,00

Rijk gevulde vissoep, traditionele Bouillabaisse met diverse vis, prei, knoflook, uienringen en sambal. € 4,50

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Menu 't Stadshuis Surprise

Laat u verrassen door onze chef-koks en kies voor een gevarieerd 3-, 4- of 5- gangen surprisemenu. Uiteraard kunt u aangeven bij welk gerecht u vis of vlees wilt. Het surprisemenu is uitsluitend per tafel te bestellen.

3-gangen surprisemenu	€ 29,50
4-gangen surprisemenu	€ 33,50
5-gangen surprisemenu	€ 38,50

Juniorenmenu tot 12 jaar.

Goofy menu, spiesje met frikadels, bitterballen, kipnugget, frites, mayonaise, appelmoes en kinderijsje met verrassing. € 9,25

Pinokkio menu, vijf frikadelletjes met frites, mayonaise, appelmoes en kinderijsje met verrassing. € 9,25

Chicken Little menu, vier kipnuggets met frites, appelmoes, mayonaise en kinderijsje met verrassing. € 9,25

Mickey menu, een slabtongetje met frites, appelmoes, mayonaise en kinderijsje met verrassing. € 10,50

Vegetarische hoofdgerechten

Abdijkaasje, lauwwarm kaasje geserveerd met groenteloempiaatjes en aardbeienroomsaus. € 12,75

Wrap, met chilibonen, feta, zongedroogde tomaat, prei, ui en appel. € 13,50

Gevulde courgette, met champignons, paprika, prei, pijnboompitjes en chilisaus gegratineerd met oude kaas. € 13,25

Hoofdgerechten vlees

Satéspiesen, twee spiesen bestaande uit varkenshaas en kalkoen geserveerd met atjar, kroepoek en satésaus. € 14,75

Steak 't Stadscafé, malse biefstuk met champignonsaus. € 16,75

Kipfilet, gebakken met ananas en rode pepersaus, bestrooid met gedroogde uitjes. € 15,75

Vlees-visduo, biefstukpuntjes met gamba's en minichampignons afgeblust met cognac en salsadip. € 17,50

Varkenshaas, gebakken varkenshaas met rozemarijn-balsamicoglazuur. € 18,25

Entrecote, lende biefstuk gebakken met een verse pesto-kruidenkorst. € 19,50

Naborrelen?

In 't Stadscafé, markt 6

't Stadscafé

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en aardappelgarnituur.

Hoofdgerechten vis

Gamba's Oriëntal, zes gamba's met prei, paprika, champignons, knoflook en kreeftensaus. € 18,75

Slibtong, drie gebakken slibtongetjes met remouladesaus en citroen. € 19,50

Zalm, zalmfilet met gebakken kruidenkorst en kappertjesboter. € 16,50

Makreelfilets, op de huid gebakken makreel met thijm, grove peper en bearnaisesaus. € 15,75

Roodbaars, gebakken roodbaarsfilet met vissaus en verse mosselen. € 14,75

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en aardappelgarnituur.

Dessert

Dame blanche, drie bolletjes vanille-roomijs, warme chocoladesaus en slagroom. € 4,90

Omelette Siberiëne, traditioneel ijsgerecht met opgeklopt eiwit en slagroom. € 5,50

Cocktail, van vers fruit met Prosecco en slagroom. € 5,50

Flensje, gevuld met roomijs, omringd met verse aardbeien en slagroom. € 6,25

Diverse lekkere koffies: Irish, French, Spanish, Italian. € 5,50

't Stadscafé

- Brasserie -