

Voorgerechten

| | |
|--|---------|
| Charcuterie: selectie van biologische Spaanse ham- en worstsoorten | € 13,50 |
| Gerookte zalm met gemarineerde bietjes, 'tosti' van gamba en dille-mayonaise | € 13,00 |
| Carpaccio van Hereford rund met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas | € 11,50 |
| Salade Caprese met biologische tomaat, buffel mozzarella en walnoten (v) | € 11,50 |
| Mosterdsoep van mostermolen De Huisman (Zaanse Schans) met gerookte paling | € 8,50 |
| Romige vissoep rijk gevuld met zeevruchten | € 9,50 |

Hoofdgerechten (incl. aardappel garnituur en frites)

| | |
|--|----------|
| Tournedos met rode wijnjus | € 29,50 |
| Gebakken ossenhaaspuntjes in bospaddenstoelensaus | € 26,00 |
| Kalfsstaartstuk met sucade en eigen jus | € 24,00 |
| Gebakken kabeljauwhaas met salsa van aardappel en Granny Smith appel | € 23,50 |
| Parelhoenfilet met frisse vanillejus | € 22,50 |
| Gegrilde seizoensgroenten met kruidensalsa (v) | € 21,50 |
| Vis van de dag | dagprijs |
| Extra portie frites met mayonaise of aardappel garnituur | € 1,50 |

Desserts

| | |
|---|---------|
| Kaasplateau 'Le Cockelon' met een selectie van binnen- en buitenlandse kaassoorten en vijgenbrood | € 12,50 |
| Gebraden ananas met kokos panna cotta en sorbetijs | € 8,50 |
| Brownie met karamel, pecan noten en mango sorbetijs | € 8,00 |
| New York Cheesecake met bosvruchtensaus en frambozen sorbetijs | € 8,00 |
| Scroppino: combinatie van citroenijs, cava en wodka | € 8,00 |
| Dame Blanche: vanille roomijs, slagroom en warme chocoladesaus van Zaanse cacao | € 7,00 |
| Triple ice cream met sorbet- en roomijs | € 7,00 |

Appetizers

| | |
|--|---------|
| "Charcuterie": a fine selection of bio Spanish hams and sausages | € 13.50 |
| Smoked salmon with marinated beetroots, 'tosti' of gamba's and dill mayonnaise | € 13.00 |
| Carpaccio of Hereford beef with pesto, pine nuts and Parmesan cheese | € 11.50 |
| Salad 'Caprese' with bio tomatoes, buffalo mozzarella and walnuts (v) | € 11.50 |
| Creamy fish soup, richly filled with seafood | € 9.50 |
| Mustard soup from mustard mill De Huisman (Zaanse Schans) with smoked eel | € 8.50 |

Main course

| | |
|--|-------------|
| Tournedos with red wine gravy | € 29.50 |
| Baked fillet of beef in wild mushroom sauce | € 26.00 |
| Veal rump cap with sukad and own gravy | € 24.00 |
| Fried cod fish with salsa of potato and Granny Smith apple | € 23.50 |
| Guinea fowl fillet with vanilla gravy | € 22.50 |
| Grilled seasonal vegetables with salsa of herbs (v) | € 21.50 |
| Catch of the day | daily price |
| Extra French fries with mayonnaise or potato garnish | € 1.50 |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Cheese platter 'Le Cockelon' with a selection of domestic and foreign cheese and fig bread | € 12.50 |
| Fried pineapple with coco panna cotta and sorbet ice cream | € 8.50 |
| Brownie with caramel, pecan nuts en mango sorbet ice cream | € 8.00 |
| New York Cheesecake with forest fruits sauce and raspberry sorbet ice cream | € 8.00 |
| Scroppino: combination of lemon ice cream, cava and vodka | € 8.00 |
| Dame Blanche: vanilla ice cream, whipped cream and warm chocolate sauce of local cocoa | € 7.00 |
| Triple ice cream with sorbet and ice cream | € 7.00 |