


## Om mee te beginnen

 **BROODPLANKJE (PER PERSOON)** 2,5  
*Minibroodjes met tapenade en huisgemaakte boter*

 **PLUKBROOD** 8,5  
*Vers uit de oven. Gevuld met kaas, pesto*

## Voorgerechten

**CARPACCIO PESTO** 12  
*Ruola, pestomayonaise, parmezaanse kaas, pijnboompitten*

**GEPANEERDE LOLIGO INKTVIS** 13  
*Pijlstaartinktvis, zoetzure komkommer, ruola, knoflook-chili mayonaise*

**HUISGEROOKTE ZALM** 13  
*Gemarineerde groene asperges, mierikswortelcrème, kroepoek van wasabi*


**TARTAAR VAN PASTRAMI** 13  
*Picalilli-mayonaise, gegaarde eidooier, krokantje van parmezaan*

**GAMBA PIL PIL** 12  
*Chilisaus, bosui, taugé, brood*

**LOW AND SLOW PICANHA** 13  
*Langzaam gegaard staartstuk, coleslaw, whiskey-barbequesaus, gekarameliseerde ui*

 **BRUSCHETTA** 9  
*Peer, gedroogde ham, blauwe kaas, balsamico*

 **LENTE VICHYSOISE SOEP** 6,5  
*Room, prei, lente-ui, aardappel*

 **KERRIESOEP** 6,5  
*Room, appel*

 Vegetarisch

Heb je een allergie of intolerantie? Laat dit ons weten!

**DE**  
**OUDE**  
**SCHOOL**  
RESTAURANT



## Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groenten.

|                                                                                                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>CHEESEBURGER</b>                                                                                | <b>17</b>   |
| <i>Geserveerd met bijpassend broodje. Rucola, truffelmayonaise, truffelkaas</i>                    |             |
| <b>PEPERSTEAK</b>                                                                                  | <b>22</b>   |
| <i>Van Entrecôte. Zwarte knoflookjus, aardappelpuree</i>                                           |             |
| <b>OSSENHAAS</b>                                                                                   | <b>32</b>   |
| <i>Bacon, hoisinsaus, zoete aardappelcrème</i>                                                     |             |
| <b>RIBFINGERS</b>                                                                                  | <b>22,5</b> |
| <i>Keuze: Zoet of pittig. Paprika, taugé, bosui, gefrituurde ui</i>                                |             |
| <b>PHILLY CHEESE STEAK</b>                                                                         | <b>17</b>   |
| <i>Honing-mosterdsaus, mesclun, paprika, ui, cheddar</i>                                           |             |
| <b>LAMSRACK</b>                                                                                    | <b>27,5</b> |
| <i>Kruidenkorst, aardpeer, sjalot, spek, portjus</i>                                               |             |
| <b>PADDESTOELENBURGER</b>                                                                          | <b>19</b>   |
| <i>Rucola, truffelmayonaise, gebakken spiegelei</i>                                                |             |
| <b>TAGLIATELLE AGLIO</b>                                                                           | <b>13,5</b> |
| <i>Optioneel met gebakken zalm en Hollandaise saus (+ 11,5). Groente, rucola, parmezaanse kaas</i> |             |
| <b>BOTERVIS</b>                                                                                    | <b>22</b>   |
| <i>Mosterdsaus, haricot verts, mango</i>                                                           |             |

## Bijgerechten

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>SEIZOENSGROENTEN</b> | <b>3</b> |
| <b>GEMENGDE SALADE</b>  | <b>3</b> |
| <b>FRIET</b>            | <b>3</b> |

 Vegetarisch

Heb je een allergie of intolerantie? Laat dit ons weten!

**DE**  
**OUDE**  
**SCHOOL**  
RESTAURANT





## Desserts

|                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  CRÈME BRÛLÉE                           | 8   |
| <i>Sinaasappel, karamel, walnoot</i>                                                                                     |     |
|  LIMONCELLO MOUSSE                      | 8   |
| <i>Sponscake, nizza</i>                                                                                                  |     |
|  HONEY BREAD                            | 8,5 |
| <i>Kaneelcrème, kaneelijs</i>                                                                                            |     |
|  CARROT CAKE                            | 8   |
| <i>Cream cheese glazuur, vanille ijs</i>                                                                                 |     |
|  HET GROENE GRAS                        | 9   |
| <i>Appel, limoen, chocolade, sponscake, groene appel ijs</i>                                                             |     |
|  KAASPLANKJE MET HARDE EN ZACHTE KAZEN | 9   |
| <i>Dadelbrood, huisgemaakte chutney</i>                                                                                  |     |
|  KINDER IJSCOUPE                      | 3   |
| <i>Vanille- of aardbeienijs, knettersuiker, chocoladeschots</i>                                                          |     |
|  IJS (PER BOL)                        | 2   |
| <i>Wisselende smaken, optioneel met slagroom (+ 0,5)</i>                                                                 |     |

 Vegetarisch

Heb je een allergie of intolerantie? Laat dit ons weten!