

Voorgerechten

Alle voorgerechten worden geserveerd met toast en boter.

CARPACCIO

13

Ossenhaas, colatura di alici, mayonaise, verse kruiden, pijnboompitten, croutons

STEAK TARTAAR

12

Diamanthaas, verse kruiden, mayonaise, mosterd, kappertjes, toast

GEROOKTE PALING OP Z'N BOURGONDISCH

16

Gerookte paling in z'n geheel, brood

GAMBA PIL PIL

15

Super gamba's, olijfolie, madame jeanette, knoflook

TRUFFELPASTA

17

Linguini, room, verse truffel

SALADE BURRATA

12

Puntpaprika, burrata, amandel, za'atar, tomatenvinaigrette

MOSTERDSOEP

10

Huisgemaakte mosterdsoep, spek, bieslook

DE
SCHOOL
RESTAURANT



 Vegetarisch

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

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites, mayonaise en groenten.

GEBAKKEN NOORSE ZALM MET BEARNAISESAUS	25
--	----

Noorse zalm, botersaus, dragon

KIPPETJE UIT DE OVEN	25
----------------------	----

Poussin, appelmoes

PANNETJE MOSSELEN (1KG)	28
-------------------------	----

Imperial mosselen, mosterdsaus

GEBAKKEN SUKADE MET RODE WIJNJUS	26
----------------------------------	----

Rundersukade als steak, rode wijnjus

TOURNEDOS MET RODE WIJNJUS	34
----------------------------	----

Ossenhaas, rode wijnjus

VARKENSHAAS MET PADDESTOELENSAUS	26
----------------------------------	----

Gebakken varkenshaas, paddestoelensaus

PARMIGIANA DI MELANZANE	19
-------------------------	----

Aubergine, parmezaan, burrata, passata



Om te delen

CÔTE DE BOEUF	73
---------------	----

Côte de boeuf, beenmerg, rode wijnjus

DE
OUDE
SCHOOL
RESTAURANT



Nagerechten

	PANNA COTTA 9
	<i>Gekookte room, vanille, citroen, suikerbrood, karamelsaus</i>
	CRÊPE SUZETTE 9
	<i>Flensjes, Grand Marnier, sinaasappel</i>
	DAME BLANCHE 8
	<i>Vanille ijs, huisgemaakte chocoladesaus, geslagen room</i>
	TARTE TARTIN 9
	<i>Appel, bladerdeeg, karamel, kaneelijs</i>

