

Voorgerechten

Alle voorgerechten worden geserveerd met toast.

BROODPLANKJE MET CRISPS 	5
<i>Focaccia, olijfolie, aoli</i>	
CARPACCIO	15
<i>Ossenhaas, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, pijnboompitten, rucola</i>	
STEAK TARTAAR	15
<i>Ei, uitjes, kappertjes, mosterd, Worchestershiresaus, truffelmayonaise, ketchup</i>	
GEROOKTE PALING VAN EVELEENS	18
<i>Toast, gerookte paling, crème fraîche, bieslook</i>	
GAMBA PIL PIL	17
<i>Super gamba's, olijfolie, chili, knoflook</i>	
HERFSTSALADE 	13
<i>Rode biet, rucola, geitenkaas, walnoot, balsamico</i>	
GEBAKKEN PADDESTOELEN 	12
<i>Paprika, ui, knoflook, tuinkruiden, brie</i>	
TRIO VAN VIS	18
<i>Gerookte zalm, Eveleens paling, Hollandse garnalen, cocktailsaus</i>	
GARNALENCOCKTAIL	18
<i>Hollandse garnalen, cocktailsaus, zoetzure komkommer</i>	
MOSTERDSOEP	8,5
<i>Spek, bieslook. Optioneel  te bestellen</i>	
FRANSE UIENSOEP	8,5
<i>Kaas, croutons</i>	
GEBAKKEN CAMEMBERT 	14
<i>Bessencompôte, honing, walnoten, mesclun</i>	

 Vegetarisch

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

**DE OUDE
SCHOOL**
RESTAURANT



Hoofdgerechten

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

GEBAKKEN ZALM MET TUINKRUIDENSAUS 25

Noorse zalm, verse kruiden

KIPPETJE UIT DE OVEN 25

Poussin, appelmoes

BUIKSPEK 27

Op Oosterse wijze

TOURNEDOS 34

Huisspecialiteit

VARKENSHAAS 27

Varkenshaas, paddestoelen, room

STOOFPOTJE 29

Sukade, jus, champignons, ui, spek, knoflook

CATCH OF THE DAY Dagprijs

Vis van de dag

GEVULDE COURGETTE 20

Ui, champignons, brie, pasta

WIENERSCHNITZEL 24

Citroen

TRUFFELPASTA 25

Tagliatelle, verse truffel, room, Parmezaanse kaas

Side dishes

LOADED VERSE FRIET 5

Truffelmayonaise, parmezaanse kaas

 Vegetarisch

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

DE
OUDE
SCHOOL
RESTAURANT





Desserts

CRÈME BRÛLÉE 	9
<i>Vanille, room, rietsuiker</i>	
CRÊPE SUZETTE 	9
<i>Flensjes, Grand Marnier, sinaasappel</i>	
DAME BLANCHE 	9
<i>Vanille ijs, huisgemaakte chocoladesaus, geslagen room</i>	
VANILLE IJS MET BOERENJONGENS 	9
<i>Appel, karamelsaus</i>	
MOULLEUX 	10
<i>Warme chocolade, vanille ijs, slagroom (bereidingstijd 15 min.)</i>	
WARME APPELTAART 	9
<i>Calvadosslagroom</i>	
KAASPLANKJE 	12
<i>Diverse kaasjes met vijgenbroodje en compôte</i>	

Seizoensgerechten

Vooraf

POMPOENSOEP 8,5

Uij, knoflook, room

FLAMMKUCHEN 12

Onze versie

Hoofdgerechten

HERFSTSALADE 15

Rode biet, rucola, geitenkaas, walnoot, balsamico

MOSSELPANNETJE 28

Met friet, brood en diverse sauzen

Drankjes

LUXE CHOCOMEL 6

Slagroom, marshmallows, karamelsaus

**WOUDE
SCHOOL**
RESTAURANT

