

VOORGERECHTEN

Oesters (creuses) uit het Grevelingenmeer (per stuk)		3,95
Geserveerd met rode wijnazijn & sjalot		p.st.
Coquilles		15,50
Gebakken / rivierkreeft / rode biet / Granny Smith / Savora schuim		
Dakloze slakken (7)		13,50
Slakkenboter / fijne prei / stokbrood		
Eendenlever		14,75
Gebakken / tarte tatin van appel / Calvados / walnoot		
Steak Tartaar	halve portie	18,50
Tartaar / pata negra / Amsterdamse uitjes	hele portie	26,25
Piccalilly ijs / cornichons / kappertjes		
Wilde duif		13,75
Knolsalade / beukenzwam / cranberry / truffeljus		
Carpaccio		15,50
Schotse kogelbiefstuk / Parmezaan / pijnboompitjes / port-truffeldressing		
Supplement eendenleverkrullen		6,00
Parade Oud London		22,95
Voorgerechten / chef's selectie / vanaf 2 personen		p.p.
Champignons Dordogne (V)		13,50
Krokant gebakken / Provençaalse kruidenroomsaus		
Salade geitenkaas (V)		15,50
Croustade / radijs / rode biet / honing-mosterdmayonaise		

*Wilt u uw kinderen mee laten eten van de grote kaart, maar iets kleinere porties?
Dat kan natuurlijk ook! Wij leggen u graag uit wat de mogelijkheden zijn.*

Etenswaren weggooiden doen wij net als u liever niet. Door zorgvuldig te proportioneren proberen we te voorkomen dat er veel overblijft. Mocht de hoeveelheid aardappel- en/of groentegarnituur voor u onvoldoende zijn, aarzelt u dan niet om een aanvulling te vragen aan uw gastheer of gastvrouw!

Brood		3,95
Broodmandje met diverse broodsoorten		
Knoflookmayonaise / extra vierge olijfolie / roomboter / grof zeezout		

- Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze medewerkers -

SOEPEN

Wildbouillon Profiteroles / oesterzwam / kervel	9,75
Mulligatawny Schotse kerriesoep / rundvlees / rijst / groenten	10,25
Franse uiensoep (V) Gegratineerd met croutons & kaas	10,50
Henry IV Runderbouillon / kaascrouton	9,75
Kreeftensoep Gegratineerd met hollandaise / tuinkers / cognac / garnalen	13,50

HOOFDGERECHTEN

Noordzeetong 'Junior' In roomboter gebakken / remouladesaus	30,75
Vis van de dag Uw gastheer of gastvrouw informeert u graag!	26,50
Spaghetti 'Puttanesca' Coquille / gamba / mosselen	25,50
Entrecote – gegrild of gebakken Café de Paris boter, bearnaisesaus, groene pepersaus of morillejus	29,25
Tournedos 150 of 200 gram – gegrild of gebakken Café de Paris boter, bearnaisesaus, groene pepersaus of morillejus	27,50 31,50
Oud London Vegetarisch (V) Spaghetti van courgette / tortilla met bosui, olijf en pompoen Kroketje van zuurkool met Savora mosterd	25,75
Vegetarische Paella (V) Ratatouille / tempura groenten / Parmezaan / crème van paprika	25,75
Wildpeper Hert & haas / in het pannetje / wildgarnituur	26,50
Hert Medaillons / bloedworst / cranberryjus / wildgarnituur	34,00
Fazant Borstfilet / Souvaroffsaus (Sherry-roomsaus met kippenlevertjes)	29,75

KLASSIEKERS

Kreeft Thermidor

Gepocheerd in kreeftensaus
en gratineerd met hollandaise en Gruyère
Half of heel 27,25 / 44,00
Kreeftensaus / basmatirijst met garnalen

Tournedos Stroganoff 41,75 p.p.
Saus aan tafel bereid / vanaf 2 personen

Kalfslever 26,50
Rosé gebraden / spek / appel / ui

Kalfshaas & Zwezerik 30,50
Rosé & krokant gebakken / morillejus & bearnaisesaus

Biefstuk 'Djadjan' 29,50
Gebakken / sambaljus / kokosboontjes / witte rijst

Oud London Menu

Cannelloni

Gerookte zalm / zoetzure groenten
krokante gamba / kerriemayonaise
Cuvee Oud London, Betuws Wijn domein, Nederland - glas 6,50

Vis van de dag

Uw gastheer of gastvrouw informeert u graag!
Chardonnay, Rodriguez de Vera, Castilla, Spanje - glas 6,00

of

Kalf

Kalfshaas / omwikkeld met serranoham / morillejus
Sireño, Petra Belvento, Toscane, Italië - glas 6,25

Dessert

Amaretto-lemoncurd / chocolade panna cotta
mousse van bosvruchten / anijskoek
Rieslaner, Ellerman & Spiegel, Pfalz, Duitsland - glas 5,75

2 gangen 33,50

3 gangen 40,25