

VOORGERECHTEN

Oesters (creuses) uit het Grevelingenmeer (per stuk)		3,95
Geserveerd met rode wijnazijn & sjalot		p.st.
Tonijn		15,50
Krokant / geschroeid / noriten / wakame / rettich / zoetzuur		
Eendenlever		15,50
Gebakken / suikerbrood / portstroop / kruidensla		
Kalf & Tonijn		15,50
Dun gesneden kalfsmuis / tonijn / tonijnmayonaise / kappertjes		
Steak Tartaar	halve portie	18,50
Tartaar / Pata negra / Amsterdamse uitjes	hele portie	26,25
Piccalilly ijs / cornichons / kappertjes		
Panna cotta van geitenkaas (V)		15,50
Walnoot / krokant van Parmezaan / olijf		
Mosterdmayonaise / gemarineerde tomaat		

SOEPEN

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

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

HOOFDGERECHTEN

Vis van de dag Uw gastheer of gastvrouw informeert u graag!	26,50
Kalfshaas & Zwezerik Rosé & krokant gebakken / morillejus & bearnaisesaus	30,50
Biefstuk 'Djadjan' Gebakken / sambaljus / kokosboontjes / witte rijst	29,50
Varkensoester Seranoham / saus van salie	26,50
Veluwse eend Filet / gebakken / loempia van eendenbout / sesammayonaise	26,00
Oud London Vegetarisch (V) Lasagne van gegrilde groenten / tempeh Stoof van rode biet en ui / gele rijst	25,75
Paddenstoelenrisotto (V) Tempura groenten	25,75

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

*Etenswaren weggooiën doen wij net als u liever niet. Door zorgvuldig te
portioneren 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!*

OUD LONDON KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

Dakloze slakken (7)	13,50
Slakkenboter / fijne prei / stokbrood	
Carpaccio	15,50
Schotse kogelbiefstuk / Parmezaan / pijnboomspitten / 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	

HOOFDGERECHTEN

Noordzeetong 'Junior'	30,75
In roomboter gebakken / remouladesaus	
Entrecote - gegrild of gebakken	29,25
Café de Paris boter, bearnaisesaus, groene pepersaus of morillejus	
Tournedos 150 of 200 gram - gegrild of gebakken	27,50/
Café de Paris boter, bearnaisesaus, groene pepersaus of morillejus	31,50
Tournedos Stroganoff	41,75
Saus aan tafel bereid / vanaf 2 personen	
	p.p.
Kalfslever	26,50
Rosé gebraden / spek / appel / ui	
Kreeft Thermidor	Half 27,75
Gepocheerd in kreeftensaus / gratineerd met hollandaise en Gruyère	Heel 44,00
Kreeftensaus / basmatirijst met garnalen	