



DINER **KAART**



WELKOM BIJ BONHEUR

7 dagen in de week staat onze deur voor u open.

U heeft nu de dinerkaart voor u met alle gerechten en menu mogelijkheden. Natuurlijk staat ons team voor u klaar en heeft u vragen stel ze dan gerust.

Wij wensen u een fijne en lekkere avond.

Eet smakelijk

MENUTIP

3-GANGEN KEUZEMENU VAN DE KAART 37

Voor- hoofd- & nagerecht

WEEKENDMENUTIP

IN DE WEEKENDEN SERVEREN WIJ BUITEN DE KAART OM
OOK EEN MENU V/D CHEF. MOCHTEN WIJ U PER ONGELUK
NIET INGELICHT HEBBEN, VRAAG HET ONS



**SCAN HIER
ONZE
ALLERGENEN-
KAART**

Heeft u weinig tijd,
speciale dieetwensen of
gaat u aansluitend naar
het theater? Laat het ons
weten en we zullen ons
uiterste best doen om u zo
goed mogelijk van dienst
te zijn.



VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 14

Dungesneden ossenhaas – spekjes – pijnboompitten – Parmezaan – truffelmayonaise – of pestomayonaise

VISPLAATJE 16 *

Tonijn – zalm – soja – wasabi – sashimi – tataki

SCAMPI'S PILL PILL OF KNOFLOOK 14

Scampi's – rode peper / knoflook – pill olie / knoflook olie – toast van brioche

GARNALENCOCKTAIL 12

Gestoomde garnalen – komkommer – little gem – cocktailsaus – avocado

BEEF TATAKI 14

Biefstuk van de haas, getrancheerd – gefrituurde knoflook – wasabi sojagaze – bosui

BURRATA TOMATENDIP 14

Tomatensalsa – burrata – groene kruidencrumble – gefrituurde basilicum – toast van brioche

STEAK TARTAAR OP OOSTERSE WIJZE 15

Grof gesneden biefstuk – rode peper pasta – augurk – ponzu – sjalot – geschaafde gepekelde eidooier

GELAKT BUIKSPEK 15

Langzaam gegaard buikspek – zoete lak - zoetzure komkommer – srirachamayonaise – bosui

TOMATEN – GROENTEN SOEP 9

Groenten – tomaat – peper

GEITENKAAS UIT DE OVEN 13

Honing – tijm – walnoot – bedje van mesclun – toast van brioche

PULLED CHICKEN 13

Barbequesaus – naanbrood – uitjes – mesclun

RAVIOLI 13

Ravioli – spinazie – champignon – truffel – room

SOEP VAN DE DAG 9

Wisselende soep – vraag ons naar de smaak v/d dag

 Vegetarisch. Van sommige gerechten kan er ook een vegetarische variant besteld worden.



HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS 32 *

Mooiste stuk van de ossenhaas – iets duurder, maar zeker de moeite waard

 *Primitivo*

BAVETTE 25

200 gram bavette – iets meer structuur – vol van smaak

 *Tempranillo*

BIEFSTUK 23

Biefstuk van de haas

 *Malbec*

RIBEYE 28 *

250 gram ribeye – klein beetje vet – graan gevoerd

 *Cabernet sauvignon*

VARKENSHAAS 22

Varkenshaas – omwikkeld met spek

 : *Chardonnay, Kendall Jackson*

SURF & TURF 23

Ossenhaaspuntjes – gamba's – korean sweet & spicy saus - ratatouille

 *Chardonnay, old vines*

DORADEFILET 23

Dorade – op de huid gebakken – citroen - kruidenboter

 *Sauvignon blanc*

ZALMFILET 23

Zalm – groene kruidencrumble

 *Verdejo*

SIDEDISHES & SAUZEN ➤

OM VOEDSELVERSILLING TEGEN TE GAAN WORDEN ONZE HOOFDGERECHTEN GESERVEERD ZONDER FRIET, GARNITUUR EN SAUZEN. DEZE SIDEDISHES EN SAUZEN ZIJN APART BIJ TE BESTELLEN.

VERSE FRIET 4 PEPERSAUS 3

ZOETE AARDAPPEL FRIET 5 BLAUWE KAASSAUS 3

TRUFFEL FRIET 6 CHAMPIGNONSAUS 3

GROENTEPANNETJE 5 BEARNAISESAUS 3

GEMENGDE SALADE 4 RODE PORTSAUS 3

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 4 KRUIDENBOTER 3

HOOFDGERECHTEN

KIPSATÉ 21

Kipfilet – huisgemaakte satésaus – kroepoek – gefrituurde ui – ambachtelijke friet

STICKY RIBS 22

Varkenssparerib – ketjap – honing – chili – ambachtelijke friet

CHEESEBURGER 20

Brioche brood – dubbele burger – bonheur saus – cheddar – uien compote – spek – ambachtelijke friet

AVOCADOBURGER 19

Brioche brood – little gem – tomaat – bonheur saus – gebakken ei – ambachtelijke friet

PASTA SPINAZIE 20 OOK VEGA BESCHIKBAAR

Tagliatelle – kipfilet of gerookte zalm – ratatouille – spinazie – room

SCHNITZEL 19

200 gram gepaneerde varkensschnitzel

PASTA TRUFFEL 18

Tagliatelle – zwarte truffel – room – kastanjechampignons – Parmezaan – rucola

KIDSMENU

FRIKADEL / KROKET / KIPNUGGETS 12

Patat – tomaat – komkommer – appelmoes – mayonaise

SPARERIBS 12

Patat – tomaat – komkommer – appelmoes – mayonaise

KIPSATÉ 12

Patat – tomaat – komkommer – appelmoes – mayonaise

MENU

3-GANGEN KEUZE MENU V/D KAART * 37

Voor- hoofd- & nagerecht

SUPPLEMENT OP MENU (*)

- | | |
|----------------|-----------------|
| - Visplaatje 2 | - Sgroppino 3 |
| - Tournedos 6 | - Kaasplankje 4 |
| - Ribeye 4 | |

DESSERTS

AFFOGATO 9

Vanille-ijs – koffie – slagroom

WITTE CHOCOLADEMOUSSE 9

Witte chocolade – butterscotch – caramel – kletskep

LUIKSE WAFEL MET AMARENEN KERSEN 9

Luikse wafel – amarenen kersen – vanille-ijs – slagroom

DAME BLANCHE 7

Vanille-ijs – chocoladesaus – slagroom

CRÈME BRÛLÉE 7

Bailey's – witte chocolade

WITTE KINDERBUENO CHEESECAKE 8

Witte kinderbueno – bastogne – caramelsaus – slagroom

BROWNIE 8

Brownie – vanille ijs – slagroom

SGROPPINO 11 *

Limoncello – citroen-sorbetijs – cava

KAASPLANK WEYPOORT 14 *

Selectie van 4 kaasjes van één van Neerlands beste kaasspecialzaken

 *glasje Graham's port*

KINDERIJSJE 8

een schatkistje vol met vanille- en chocolade ijs

SPECIALE KOFFIES

IERSE KOFFIE 8.5

Jameson

BAILEY'S KOFFIE 8.5

Bailey's

SPAANSE KOFFIE 8.5

Licor 43

FRANSE KOFFIE 8.5

Grand marnier

BONHEUR KOFFIE 8.5

Frangelico & bacardi negra

LIKEUREN

LICOR 43 6

SAMBUCA 6

LIMONCELLO 6

FRANGELICO 6

GRAND MARNIER 6

COINTREAU 6

AMARGUINHA 6

AMARETTO 6