



# De Likkepot

## Om mee te beginnen...

### Carpaccio "Iets anders" 14

dun gesneden ossenhaas - pijnboomspitten - truffelmayonaise - eendenleverkrullen - bieslook - old Amsterdam kaas

### Parade van voorgerechten 12

door onze keukenbrigade gemaakte selectie uit onze voorgerechten

### Hollandse garnalen 10.50

Noordzeegarnalen - salade - appel - rode ui frisse frambozendressing (of cocktailsaus)

### Vissalade 10

gerookte zalm - makreel - tonijnsalade - rode ui - zongedroogde tomaat - frisse dressing

### Carpaccio 10

dun gesneden ossenhaas - pijnboomspitten - spekgruis - bieslook - old Amsterdam kaas - basilicumdressing

### Brie/gorgonzola (vega) 8.50

veld salade - partjes stoofpeer - noten vijgendressing

### Salade "Likkepot" 9

frisse gemengde salade - gerookte kip - feta - spekgruis - noten - knoflookdressing

### Yakitori salade 8.50

lauwwarm - kippedijen - licht zoet salade - komkommer in het zuur

### Knoflookbrood 5.50

focacciabrood - knoflookolie - kruidenmayonaise.

### Zuurkoolsoep 6.50

Romig - crème fraîche - spekjes

### Tomatensoep 6

gebonden - rundergehaktballetjes - zure room - bieslook

Kan ook vegetarisch geserveerd worden

### Weeksoep 5.50

vraag onze medewerkers wat het vandaag is

De voorgerechten worden geserveerd met stokbrood, aioli en kruidenboter.

**Pata Negra 13**  
Spaanse ibericoham van het "zwart poot" varken. Alleen maar ham, maar dan wel de lekkerste

Tevens zijn onze salades te bestellen als maaltijd-salades

## Hoofdgerechten...

### Hollandse biefstuk 20

biefstuk van slagerij van Kraaij uit Schaijk - saus naar keuze

### Gamba's "Likkepot" 20

gepelde Black Tiger garnalen - knoflookolie - roerbakgroenten - romige chilisaus

### Doradefilet 18

bereid in de oven - stevige smaakvolle vis - iberico ham - tomatensalsa

### "Black Angus" hamburger 17

Schotse runderhamburger - 110 gram bun - sla - tomaat - augurk - "Likkepot" saus

### Vlaamse wildpeper 16.50

Bels recept - haas - zwijn - hert - krieckenbier

### Gebakken zalmfilet 16

Noorse zalm - op de huid gebakken botersaus van dragon

### Gegaarde buikspek 15

Krokant - langzaam gegaard - Japanse wijze - licht zoet & zout

### Varkens spare ribs 14

500 gram wide cut varkensribben - ketjapmarinade - chilisaus - cocktailsaus

### Weekschotel 13.50

Wekelijks wisselend gerecht - kijk op de krijtborden - vraag de bedienin

### Kipsaté 13

malse kipfilet - huisgemaakte marinade - pindasaus - kroepoek

### Vegetarische tagliatelle 12.50

licht pittige tomatensaus - winterse groentenmix olijven - geraspte pecorini kaas

De hoofdgerechten worden geserveerd met frites, een frisse salade en mayonaise

**Wijnoutlet** Voor de wijnliefhebber en durfal een uitgelezen kans om een lekker wijntje uit te kiezen voor een schappelijke prijs.

Iedere dag proberen wij u naast de gerechten van deze kaart een **Vlees- en Visspecialiteit** te presenteren. Wilt u weten welke deze zijn? Kijk dan op de krijtborden of vraag het één van onze medewerkers. **Schnitzel "Likkepot" 17**  
Gepaneerde varkensschnitzel (250gr) met een saus naar keuze. Tegen meerprijs verkrijgbaar met de volgende toppings: ham, kaas en ananas of tomaat, ui en kaas.

## Misschien nog iets na?

### Chocolade lava muffin 7

cake - vloeibare chocolade vulling - vanille ijs - gesuikerde slagroom

### Nougatino dessert 7

krokant schuim van Nougat - nougatijs - karamelsaus - lekker zoet

### Blueberry pie 7.50

Huisgemaakt - bosbessen - kaneel crème

### Dame blanche 6

Otelli vanille ijs van Dielissen - gesuikerde slagroom - lauwwarme pure chocoladesaus

### Belgisch nagerecht 6

speculaasjys - walnotenijys - slagroom-kletsoppen - karamelsaus

### Witte chocolademousse 6.50

Huisgemaakt - rode vruchtencompote amandelcrumble

### Espresso Martini 5.50

espresso - wodka - Kahlua koffielikeur - mokkaboontjes

### Koffie "Likkepot" 4

Rubbens koffielikeur - distillaat La Chouffe bier - 25% alc. - slagroom - LEKKER!

Niet alleen voor bij de koffie of thee maar ook als nagerecht te verkrijgen; Erwin's huisgemaakte Cheesecake

In al onze gerechten zitten 1 of meerdere allergenen. Heeft u een **voedselallergie**? Laat het ons dan weten. In overleg met de keuken gaan wij de gerechten desgewenst en indien mogelijk aanpassen.

## Kindermenu's?

Voor de kinderen hebben wij een aparte placemat met hierop speciale kindergerechten. Tevens staat er op de achterkant een kleurplaat waarmee ze kans maken op een leuke prijs.

## Zin in een glas wijn of Prosecco?

Onze witte, rode en rose "Soek die geluk" huiswijnen komen van het 160 hectaren grote Goedverwacht wijnlandgoed gelegen in de Robertson vallei 150 km ten oosten van Kaapstad, Zuid Afrika.

Wit - 100% Chardonnay  
Rood - 60% cab. sauvignon & 40% merlot  
Rose - 100% Syrah  
3,65 per glas - 9,75 per karaf - 16,00 per fles 0,75l.

Pinot Blanc - Dopff - Frankrijk - 2016  
Sauvignon Blanc - Fernway - Australië - 2015  
Primo Nativo (rood) - Puglien - Italië - 2013  
4,75 per glas - 14,50 per karaf - 21,00 per fles 0,75l.

Prosecco, Mionetto Cuvée Frizzante  
Met zijn fris fruitige smaak een symbool voor de "Passione d'Italia". Deze fruitige prosecco uit het hart van het DOC gebied heeft intensieve geuren van peer en appel. Met licht aanhoudende bubbels. Verkrijgbaar in 0,75 L. (20,00) en 0,20 L. (5,50).

Prosecco, Mionetto Rose Cuvée  
Zeker zo lekker als zijn voorganger, maar dan met tonen van frambozen en kersen. 0,75 L (20,00)  
Helaas niet verkrijgbaar in een "kleine" uitvoering

Hugo l'originale  
Harmonieuze mix van prosecco en vlierbloesemextract. Geserveerd met munt, citroen en ijsblokjes  
20cl. Fles 6,25 / 75cl fles 20,00

**De Kadobon** van eetcafé de Likkepot is in ieder gewenst bedrag te verkrijgen. Te gebruiken voor lunch, diner of alleen een drankje. Leuk om te geven, nog leuker om te krijgen!