



De Likkepot

Om mee te beginnen...

Carpaccio "Iets anders" 15

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

Parade van voorgerechten 13

door onze keukenbrigade gemaakte selectie uit onze voorgerechten

Gevulde vleestomaat 11

Klassieker met een twist – Hollandse garnalen – avocado – komkommer – ei – garnalenkroepoek crumble - sjalottenmayonaise

Vissalade 12

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

Carpaccio 11

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

Quiche carré 4 kazen (vega) 9

Emmental – mozzarella – comté – fromage blanc

Salade "Likkepot" 10

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

Pulled porc 8

Langzaam gegaarde varkensschouder – botermals vlees – uit eigen Smoker – coleslaw - BBQ saus

Knoflookbrood 5.50

focacciabrood – knoflookolie - kruidenmayonaise.

Romige vissoep 6.50

Licht gebonden – geen schelp- & schaaldieren – stukjes geroosterd knoflookbrood

Tomatensoep 6

gebonden - rundergehaktballetjes - 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

Duo van vis 18

victoriabaarsfilet- kabeljauwfilet- bacon- witte wijn- sjalot saus

Entrecote 18

200 gram Hollands rundvlees – medium gebakken – klassieke rode wijn saus

Gebakken eendenborst 18

El Classico – krokant op de huid rosé gebakken – saus van Calvados en gepelde witte druiven

"Black Angus" hamburger 17

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

Gepocheerde zalmfilet 16

Noors recept – uit de oven – afgelakt met een stroop van dille/honing/mosterd

Varkens spare ribs 14

500 gram wide cut varkensribben - ketjapmarinade - chilisaus - cocktailsaus

Mexicaanse burrito (vega) 14

gevuld met "gehakt" – tomaat – ui – bonen – avocado verse koriander – kaas – pittige salsa – zure room

Weekschotel 14

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

Kipsaté 13

malse kipfilet - huisgemaakte marinade - pindasaus - kroepoek

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

Red velvet pie 7

Normaal "America first" maar nu als afsluiter – huisgemaakt – creamcheese frosting – witte chocolade saus

Dame blanche 6

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

Belgisch nagerecht 6

speculaasijs - walnotenijs – slagroom- kletsoppen - karamelsaus

Italiaanse tiramisu 6

Met een Hollands tintje - mascarpone – speculaas – speculaaslikeur – espresso

Espresso Martini 5.50

espresso - wodka - Kahlua koffielikeur - mokkaboontjes

Koffie "Likkepot" 4

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

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
3,80 per glas – 10,- per karaf - 16,50 per fles 0,75l.

Pinot Blanc - Dopff - Frankrijk - 2016
Sauvignon Blanc - Fernway - Australië - 2015
Primo Nativo (rood) - Puglien - Italië - 2013
4,85 per glas – 15,- per karaf - 21,50 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. (21,00) en 0,20 L. (6,-).

Prosecco, Mionetto Rose Cuvée
Zeker zo lekker als zijn voorganger, maar dan met tonen van frambozen en kersen. 0,75 L (21,00)
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 21,00

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

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!

● Elke laatste zaterdag van de maand "Het Likkepot maandbal" kom gezellig drinken en dansen! ●