



## SOEPEN

 <b>HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP</b> 5.75 Met rul gebakken rundergehakt. <i>Optie Vega</i>	<b>KLASSIEKE KREEFTENSOEP</b> 8.75 Schuimige soep met Hollandse garnaltjes
 <b>TRADITIONELE UIENSOEP</b> 5.25 Met gegratineerde kaas crouton	

## VOORGERECHTEN

<b>PROEVERIJ "ONS THUYS" VLEES</b> 11.75 <i>Trio van kipcocktail, carpaccio en serranoham met meloen</i>	<b>PROEVERIJ "ONS THUYS" VIS</b> 12.75 <i>Trio van kreeftensoep, bokkepoetje zalm en garnalen cocktail</i>
<b>RUNDERCARPACCIO</b> 10.5 Vers van het mes, met zontomaatjes, geroosterde notenmix, pecorinokaas en basilicum mayonaise	<b>OESTERS</b> 9 Voor de fijnproevers onder ons: drie oesters geserveerd op crushed ijs en citroen
<b>KLASSIEKE KIPCOCKTAIL</b> 8.5 Zoals je die vroeger bij 'Ons Thuis' kreeg. Op een bedje van sla, selderij, krokante spekjes, zontomaat en heerlijke cocktail dressing	<b>ZALMBONBON</b> 9.75 Frisse bonbon van gerookte zalm gevuld met garnaltjes, appel, rode ui. Dit alles op een bedje van sla, gegarneerd met mosterd dille dressing
 <b>GEITENKAAS</b> 8.75 Lauw warme geitenkaas met amarena kersen, walnoot en aceto siroop, op een bedje van sla	 <b>HELE CHAMPIGNONS</b> 7 In knoflookboter gebakken champignons, om je vingers er bij af te likken

## MAALTIJDSALADES

<b>VIS DELUXE</b> 16.5 Met gerookte zalm, Hollandse garnaltjes, forel, inktvisringen en gebakken gamba	<b>RUNDERCARPACCIO</b> 14.95 Flinterdun gesneden met zontomaat, geroosterde notenmix, pecorinokaas en basilicum mayonaise
<b>GEBAKKEN OSSENHAASPUNTJES</b> 15.95 Met een mix van spekjes, taugé, champignons en teriyakisaus	 <b>GEITENKAAS</b> 13.95 Lauw warme geitenkaasjes met Amarena kersen, walnoot en aceto dressing

## HOOFDGERECHTEN

*In 't gezelligste eetcafé van Rooi hoort ook het beste vlees van Rooi, daarom wordt ons vlees zorgvuldig uitgezocht & geleverd door onze overbuurman slagerij Verheijen.*

<b>TOURNEDOS</b> 24 In de pan gebakken tournedos met verse tagliatelle, roquefort en rode portsaus	<b>TRADITIONELE BIEFSTUK</b> 21 Op traditionele wijze gebakken biefstuk met champignon-, peper- of rode portsaus
<b>VLEES &amp; VIS</b> 25.5 Een goei stuk vlees en vis. Een heerlijke combinatie van tournedos en gamba	<b>VARKENSHAAS</b> 17.5 Malse varkenshaas uit de pan met champignon-, peper- of rode portsaus
<b>SCHNITZEL "ONS THUYS"</b> 17 Met fijngesneden ham, ui, champignon en met kaas gegratineerd	<b>KIPSATÉ XL</b> 14.5 Met verse atjar, gebakken uitjes, kroepoek en natuurlijk satésaus
<b>SPARERIBS</b> 18.5 Overheerlijke spareribs waarvoor je wéér graag naar Ons Thuis komt	<b>ZALMFILET</b> 18 Gebakken zalmfilet op een bedje van verse tagliatelle
 <b>RAVIOLI</b> 16.5 Huisgemaakte ravioli met verse spinazie en ricotta	<b>1/2 KREEFT</b> DAGPRIJS Een halve kreeft met (reuze) gamba's en spinazie
 <b>TRUFFELRISOTTO</b> 17.5 Met bospaddenstoelen en pecorinokaas	 <b>FALAFEL</b> 16.5 Verse bij Ons Thuis gemaakte falafel met tzatziki en Turks brood
 <b>GROENTE CURRY</b> 16 Vegetarische groente curry geserveerd met basmati rijst	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, salade en warme groenten

## TOETJES

*Psst... al ons ijs is gemaakt van verse melk van een 'Balkumse' koe*

<b>WARME APPEL</b> 6.5 Heerlijk appeldessert van "Ons Thuis" met warme appel, slagroom en een bolletje vanille-ijs	<b>CHOCOLADE LAVA CAKEJE</b> 6 Pure chocolade lava cakeje met een bolletje vanille-ijs en slagroom
<b>DAME BLANCHE</b> 6.5 Combinatie van vanille-ijs samen met warme chocoladesaus en slagroom	<b>ADVOCAAT</b> 6.5 Bolletje vanille ijs, advocaat en slagroom
<b>NOUGATINE</b> 7 Nougatine ijsgebakje om je vingers bij af te likken met krokant schuim, roomijs, huisgemaakte nougatine en meringue	

## VOOR BIJ DE BORREL

<b>BITTERBALLEN</b> 8 stuks	7.5
<b>GEMENGDE SNACKS</b> 8 stuks	6.5
<b>KAASSTENGELS</b> Gefrituurd	6.25
<b>KAASBLOKJES</b>	5.5
<b>PLANKJE "ONS THUYS"</b> Kaasblokjes en boerenworst	6
<b>INKTVISRINGEN</b>	6.75
<b>STOKBROOD</b> Met kruidenboter	5.75
<b>NACHO'S</b> Uit de oven, met salsasaus en crème fraîche	7.5
<b>FLAMMKUCHEN</b> Keuze: Serrano ham / Vega / Zalm (meerprijs 1.5)	11.5
<b>HUIS GEMARINEERDE OLIJVEN</b>	4.75
<b>BORRELPLATEAU ONS THUYS</b>	19.5

*Stokbrood kruidenboter, boerenworst, kaasblokjes, nootjes, olijven, gefrituurde snacks, gamba en nacho's. - Voor 2 personen*