

KOFFIE

Koffie	2,80
Espresso	2,80
Cappuccino	3,00
Latte macchiato/Koffie verkeerd	3,75
Espresso macchiato	2,95
Dubbele espresso	5,00
Thee	2,75
Verse muntthee of gemberthee	3,75
Glühwein	4,00
Chocomel	2,95
- slagroom 0,50/rum 2,95	



FRISDRANKEN

Sourcy blauw/rood	2,95
Pepsi Cola/Pepsi Max/Sisi	2,95
Sourcy Pure blauw/rood 750ml	6,00
Cassis/Tonic/7-up	3,25
Ginger Ale/Bitter Lemon	3,25
Rivella Original/Cranberry	3,25
Lipton Ice Tea/Green	3,25
Crodino	4,00
Gele Peter/Rode Annie	3,50
Limonade	1,75



BIEREN

Fluitje	3,25
25/35/50 cl Heineken	3,50/4,75/6,75
SPECIAL: cooler met	
10 x 25 cl Heineken flesjes	30,00
Wisselende speciaalbieren	
van de tap	v.a. 4,95
Affligem trippel	5,95
Shandy/Sneeuwitje	3,50
Radler	3,25







Vraag ons team naar de wisselende bieren,
wij vertellen het graag!



DRINKS TO GO

Petfles water	2,95
Pepsi/Pepsi max	3,75
Vitaminewater 0,5 l (3 smaken)	4,00

WIJNEN

WIT

	glas/fles
Sauvignon blanc – Maravilla	 4,50/25,50
Chardonnay – Maravilla	 4,50/25,50
Viognier – Monterre	 4,95/29,50
Verdejo – Diez Siglos	 5,25/29,50

Chardonnay – Sutton Hill Prestige	 fles 32,50
Passimento blanco – Romeo & Juliet	 fles 35,00

ROOD

	glas/fles
Cabernet Sauvignon – Urmeneta	 4,50/25,50
Montepulciano – D'abruzzo	 4,95/29,50
Merlot – L'Autantique	 4,95/29,50

Chiraz – Sutton Hill Prestige	 fles 32,50
Passimento rosso – Romeo & Juliet	 fles 35,00

ROSÉ

	glas/fles
Grenache/Shiraz – Vignerón Catalan	 4,50/25,50
Grenache noir – Cap Gris	 5,25/29,50

BUBBELS

Grand cru Champagne – Gimmonnet Gonet	fles 69,00
Cava – Marques de Terrabona 20cl	fles 9,50
Marques de Terrabona rose cava	fles 32,50
Appalina rose cava 0.0	fles 27,50

0.0 - BIEREN

Heineken 0.0	3,25
Radler 0.0	3,25
Wieckse Witte 0.0	3,95

Fris & helder duinwater Water uit de duinen is eerlijk & heerlijk en bronwater schenken uit het duin is een beetje duurzamer en minder belastend voor het milieu. We brengen 1,70 in rekening als er naast een glas water, geen ander drankje genuttigd wordt.



MENUKAART

LUNCH

Elke dag ovenvers brood
wit/bruin, (glutenvrij + 1,-)



Beenham – met augurk & mosterdmayonaise	6,75
Jonge kaas of oude kaas	6,45
2 kroketten van Grootmeester	8,95
– rund/garnalen/groente	
Carpaccio van rund	10,75
– vadouvan mayonaise/rode ui/Grana Padano & rucola	
Huisgerookte zalm	10,75
– sjalot/kappertjes/radijs & citroen-tijmmayonaise	
12 uurtje – soepje/broodje & kroket	14,50
(vraag de bediening naar de invulling)	
Clubsandwich kip piri piri	11,50
– spek/eiersalade/komkommer & ijsbergsla	
Wrap gerookte kip of huisgerookte zalm	8,50/9,50
– bieslook/roomkaas/komkommer/avocado/ijsbergsla	
...en natuurlijk zijn alle broodjes zonder boter en salades met dressing 'on the side' te bestellen!	

TOSTI'S op wit of bruinbrood

de beroemde Sluis-tosti's!

Tosti kaas - ham/kaas - kaas/tomaat	5,50
Tosti ham/kaas/tomaat	6,00

TOSTI'S op boerenlandbrood

Manchego	6,50
Manchego/salami	6,75

HEALTHY

Lekker lang gezond golfen met de
heerlijke healthy keuze van 't Sluisje:

Biologische appelsap/tomatensap	3,25
Verse Jus d'orange	4,95
Karnemelk/melk	2,75
Karnejus	4,00
Smoothie – seizoensfruit	4,95



EIEREN

Uitsmijter of omelet, geserveerd op
landbrood met keuze uit:



– ham/kaas/tomaat/spek/huisgerookte zalm

Keuze uit 1	8,50
Combinatie van 2	9,50
Combinatie van 3	10,50

KIDS

Pannenkoek met lekkers	6,50
– keuze uit stroop/poedersuiker & versiersels van de chef	
Tomatensoep met ballen	6,95
Kids nuggets/kroket/frites	8,95



LUXE BORRELPLATEAU'S

Vanaf 2 personen

Tapas plateau	p.p. 12,25
– Kippenboutje/chorizokroketje/albondigas gehaktballetje chistorritas worstje & een feta stick	
Oosters plateau	p.p. 9,75
– yakitori spiesje/loempia/dim sum gamba in panko/senbai & chilisaus	



VOOR BIJ DE BORREL

Broodplank met breekbrood	6,95
– aioli/tapenade & kruidenboter	
Nacho's gratineerd met cheddar	7,75
– guacamole/crème fraîche & jalapeño (gehakt +2,-)	
8 bitterballen van Grootmeester	8,00
6 huisgemaakte gehaktballetjes in jus	7,00
– mosterdmayonaise	
8 cheesesticks	9,00
8 vlammetjes	9,00
8 gamba's in panko	10,50
8 ayam betawi	9,75
Mix warm bittergarnituur 12 stuks	12,50
Puntzak homemade frites – mayonaise	5,95

SOEP & ZO

Pompoensoep 7,50

– met Oosterse specerijen

Opkikker 3,50

– bouillon met een kaaskrokantje

Soep van de chef 7,50

– zie krijtbord

Carpaccio van rund 10,75

– gemarineerd in truffel/Parmezaan & vadouvan mayonaise

Duivelse gamba's 14,75

– knoflookolie & geroosterd brood



Een 2 of 3-gangen menu?

Vraag de bediening of kijk op het krijtbord.

SALADES

Klein 10,50 / groot 15,50:

Wilde salade

– gebakken bospaddenstoelen/peer dadel/ricotta & baba ganoush



Huisgerookte zalm

– limoenmayonaise/zoetzure groente groene appel & krokant mosterdzaad

Carpaccio

– vadouvan mayonaise/Parmezaanse kaas & rucola

't Sluisje 11,50/16,50

– kip piri piri/makreelsalade/gamba/gekookt eitje avocado/focaccia croutons & mango dressing

Lekker voor erbij:

Puntzak homemade frites & mayonaise 5,95

Breekbrood 6,95

– aioli/kruidenboter & tapenade

DINER

(alle gerechten worden geserveerd met homemade frites & salade, behalve de hartige taart)

Huisgemaakte saté 17,50

van kippendijen van Ackermann

– huisgemaakte atjar/seroendeng & emping

Spareribs (zoet of pittig) 21,50

– knoflook & bbq saus

Black Angus runderburger 16,95

met spek op een brioche bol

– chipotlemayonaise/cheddar & tomaat

Kogelbiefstuk van de dubbeldoel koe 22,50

– in eigen jus

Sliptongen 24,50

– remouladesaus & citroen

Hartige taart van sjalot, ricotta & rozemarijn 18,50

– gepofte zoete aardappel & rode biet

Een 2 of 3-gangen menu?

Of één van de Chef's Specials?

Vraag de bediening of kijk op het krijtbord.

DESSERT

Chocolade moulleaux 8,75

– karamelvulling/banketbakkersroom gebrande cashewnoten & kaneelijs

Cheesecake van de week 7,75

– ijs/vers fruit/kletskep & cresse

3 bollen ijs naar keuze 7,25

– vraag de bediening naar de diverse beschikbare smaken



Grand dessert 9,50

Een 2 of 3-gangen menu?

Vraag de bediening of kijk op het krijtbord.