

LUNCH (12.00 tot 16.00)

SOEPEN

Soep van de dag
wisselende soep

Franse uiensoep
kaascrouton - tuinkruiden

MAALTIJDSALADE

Carpaccio
runderlende - kappertjes - zongedroogde tomaat - geroosterde tuinbonen -
aceto balsamico - oude kaas

Zalm
gemarkineerde zalm - kappertjes - rode ui - sesam - wasabi mayonaise

Tonijn Tataki
verse tonijn - sriracha mayonaise - Oosterse salade

Opus One
krokant gebakken bloedworst van het Berkshire varken - appel - appelstroop

Halloumi
gegrilde kaas - zongedroogde tomaat - rode ui

CROQUES

Croque Monsieur
boerenkaas - boerenham

Croque Madame
boerenkaas - boerenham - spiegelei

Croque Picanto
boerenkaas - boerenham - jalapeño peper

12-UURTJE

Vis

garnalenkroket - gemarineerde zalmtartaar - kreeftenbisque

Vlees

vleeskroket - boerenkaas - spiegelei - uiensoep

Vega

geitenkaaskroket - boerenkaas - spiegelei - uiensoep

CLUB SANDWICH

Zalm

gemarineerde zalmtartaar - kreeftensalade - spiegelei

Opus One

bloedworst van het Berkshire varken - boerenham - spiegelei

BROODJES

Kaas

boerenkaas - garnituur

Gezond

boerenkaas - boerenham - garnituur

Beenham

boerenham - garnituur

Carpaccio

runderlende - kappertjes - zongedroogde tomaat - geroosterde tuinbonen -
aceto balsamico - oude kaas

Paling

gerookte paling - garnituur

Pittige Tonijnsalade

tonijn - ei - sriracha - garnituur

Kroket

ambachtelijke vleeskroket - mosterd - garnituur

Opus One

krokant gebakken bloedworst van het Berkshire varken - appel - appelstroop

DINER (vanaf 17.00)

VOORGERECHTEN

KOUD

Carpaccio

runderlende - kappertjes - zongedroogde tomaat - geroosterde tuinbonen - aceto balsamico - oude kaas

Charcuterie Plank (vanaf 2 personen)

verse producten van het Berkshire varken

Tonijn Tataki

verse tonijn - sriracha mayonaise - Oosterse salade

Zalmtartaartje

zalm - kappertjes - rode ui - sesam - wasabi mayonaise

Vitello Tonnato

kalfsvlees - verse tonijn - truffel mayonaise - oude kaas

WARM

Bloedworst en Coquille Saint-Jacques

bloedworst van het Berkshire varken – coquille – aceto balsamico

Bisque van Kreeft

rijke, romige soep - kreeft - tuinkruiden

Gebakken Zwezerik

honing mosterd saus - garnituur

Kikkerbillen

Pernod - knoflook - lente-ui

Roerei-truffel

brioche brood

Oesters

3 bereidingen van oesters

Proeverij Opus One

een heerlijke selectie uit onze warme en koude voorgerechten

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met verse frites en seizoensgarnituur

VLEES

Tournedos

cognacsaus - groenten garnituur van het seizoen

optioneel: met rossini (eendenlever)

Chateaubriand (voor 2 personen, niet doorbakken)

cognac- of pepersaus - groenten garnituur van het seizoen

Mixed Grill Opus One

varkensoester - ribbetje - steak van het Berkshire varken - bospaddenstoelen roomsaus

Limburgs 'Zoor Vleis'

stoofvlees op Limburgse wijze

VIS

Mosselen

bereidt in bier, wijn *of* op pikante wijze

Kreeft

in court bouillon *of* gegratineerd

Zeewolf

groene currysaus - groenten garnituur

Grote Gamba's

knoflook - rode ui - lente-ui - peterselie

VEGETARISCH

Gevulde Portobello

met kaasspecialiteit uit Numansdorp

Gegrilde Halloumi

groenten-curry wrap - tomatenolie

