

The logo features a stylized 'RC' in a light brown color, with the 'R' partially overlapping the 'C'. To the right of this, the words 'FRISDRANK' are written in a clean, uppercase, sans-serif font.

Spa 25cl Blauw / Rood	€ 2,30
Spa 50cl Blauw / Rood	€ 4,50
Spa 75cl Blauw / Licht Bruisend / Rood	€ 5,75
Vittel	€ 2,30
San Pellegrino bruisend mineraalwater	€ 2,30
Coca Cola	€ 2,20
Coca Cola Light	€ 2,20
Coca Cola Zero	€ 2,30
Fanta	€ 2,20
Sprite	€ 2,20
Cassis	€ 2,30
Tonic	€ 2,30
Bitter Lemon	€ 2,30
Dubbelfris framboos	€ 2,30
San Pellegrino bloedsinaasappel	€ 2,50
Nestea Ice Tea	€ 2,50
Lipton Ice Tea Green	€ 2,50
Schweppes Ginger Ale	€ 2,50
Schweppes Agrum	€ 3,30
Fever Tree tonic	€ 3,50
Tönisteiner appelmix (suikervrij)	€ 2,50
Tönisteiner citroen (suikervrij)	€ 2,90
Tönisteiner vruchtenkorf (suikervrij)	€ 3,30
Appelaere	€ 2,20
Perelaere	€ 2,20
Sinaasappelaere	€ 2,20
Tomatensap	€ 2,50
Melk	€ 2,00
Fristi	€ 2,30



PILS VAN DE TAP

Swinckels 5.5 % - 25 cl	€ 2,60
Swinckels 5.5 % - 50 cl	€ 5,20

LA TRAPPE VAN DE TAP

La Trappe witte trappist 5.5 %	30cl € 3,65	50cl € 6
Witbier, een echt dorstlesser. De Saphirhop geeft het bier een citrusachtige geur.		
La Trappe blond 6.5 %		€ 3,80
De smaak is licht moutig en licht zoet. Het heeft een zachte bitterheid met een vriendelijke afdronk.		
La Trappe dubbel 7 %		€ 3,80
De smaak is volmoutig en een tikkeltje zoet. Door het gebruik van karamelhout ontstaat een zacht aromatisch, karamelachtig karakter.		

LA TRAPPE OP FLES

La Trappe Puur 4.7 %	€ 3,90
Biologisch gebrouwen. Een doordrinkbaar, fris-hoppig, licht Trappistenbier.	
La Trappe Isidor 7.5 %	€ 4,25
Ongefilterd, lichtzoetig amberbier met een note van karamel, dat nagist op de fles en een volle zacht-bittere smaak en een fruitige afdronk heeft.	
La Trappe Tripel 8 %	€ 4,50
Het bier dankt haar frisse en kruidige karakter aan het gebruik van onder andere koriander en nagisting op de fles.	
La Trappe Quadrupel 10 %	€ 4,75
Moutig zoet, licht gebrand en aangenaam bitter. Gist na op de fles en heeft smaken van onder andere banaan, amandel en vanille.	



BIEREN OP FLES

Urthel Saisonière 6 % (blond)	€ 4,50
Een combinatie van Saison en witbier. De Saisonnière (Seiseke in België) is een sprankelend gouden, licht troebele maar uiterst frisse doordrinker met een stevige 'bite'.	
Urthel Hop-it 9,5 % (Indian Pale Ale)	€ 5,00
Een heel bijzonder en eigenwijs speciaalbier met uitzonderlijk hoge, maar verfijnde bitterheid.	
Urthel Samaranth 11,5 % (donker)	€ 5,00
Een authentiek degustatiebier naar Vlaamse brouwtraditie. Een speciaalbier met subtiel zacht-zoete smaak, rijke geuren van gedroogde vruchten en een verfijnde bitterheid met een vleugje chocola in de afdronk.	
Vedett extra blond 5.2 %	€ 3,90
Jantje van Sluis 8 %	€ 4,10
Duvel 8.5 %	€ 4,20
Westmalle Tripel 9.5 %	€ 4,50
VanderGhinste Roodbruin 5.5 %	€ 3,20
Dutch Bargain 10 %	€ 4,75
Streekbier, gebrouwen in Groede.	
Een Imperial Pale Ale, koperkleurig met uitgesproken hoppig aroma en een zuivere pittige smaak met caramel-toetsen van mout.	
Kriek Lindemans 3.5 %	€ 3,30
Liefmans 'on the rocks' 4.2 %	€ 3,30
Rosé Max 4.5 %	€ 3,50
Bavaria (malt) 0.0 %	€ 2,30
Radler (citroen bier) 2 %	€ 3,00



HUISWIJN GLAS / KARAF / FLES

W I T

Chenin Blanc - Mountain Ridge - Zuid-Afrika
glas € 3,85 25cl € 5,50 50cl € 10,90

Chardonnay - Croix des Vents - Frankrijk
glas € 3,95 25cl € 6,60 50cl € 12,90 75cl € 19

Zoete landwijn Rhein - Johann Burg - Duitsland
glas € 3,85 25cl € 5,50 50cl € 10,90

R O S É

Pinotage - Mountain Ridge - donkere kleur - Zuid-Afrika
glas € 3,85 25cl € 5,50 50cl € 10,90

Grenache/Cinsault - Minuty Bailly - lichte kleur - Frankrijk
glas € 4,25 25cl € 7,50 50cl € 14,90 75cl € 22

R O O D

Merlot - La Croisade - Frankrijk
glas € 3,85 25cl € 5,50 50cl € 10,90 75cl € 18

Carmenère - Santa Alicia - Chili
glas € 3,95 25cl € 6,60 50cl € 12,90 75cl € 19

W I T

Alvarinho/Trajadura - Torre De Menagem - Portugal € 25
Suggestie: mosselwijn. Puur, zacht, mild en sappig, aroma's van tropisch fruit. Mooie levendige zuren, Deze wijn is uitgeroepen tot de beste koop van 2014 in Portugal. Licht sprankelend.

Siria/Fonte Cal - Beyra - Portugal € 26
Aroma's van citroen en mandarijn met hint van witte bloesem. Fris van smaak en rijk aan mineralen van graniet en kwarts.

Riesling - Bassermann Jordan - Duitsland € 32
Knapperig fris van smaak met ladingen citrus, witte en groene peper en gele pruim.

Sauvignon Blanc - Sancerre Michel Girault - Frankrijk € 34
Frisse Sauvignon uit een klassiek Loiregebied. Fruitige en plantaardige aroma's, zoals groene appel, witte perzik en zelfs gemaaid gras.

R O O D

Shiraz Mataro - Banrock Station - Australië € 22
Zachte rijpe smaak van zwarte bessen, bramen en pruimen aangevuld met spicy kers. De mataro is van oorsprong een Catalaans druivenras, bij het grote publiek beter bekend als Mourvèdre maar hier en daar ook luisterend naar de naam Monastrell.

Touriga - Castelo Rodrigo - Portugal € 25
Een complexiteit van rijpheid van tannine. Aroma's van bramen, kersen en pruimen. Bloemachtige accenten van viooltjes, rozen en bergamot. Een krachtige wijn.

Pinot Noir - Pierre Ponnelle - Frankrijk € 27
Aroma's van amandelen en gestoofd rood fruit. Deze wijn is licht, soepel en makkelijk te drinken. Kan ook licht gekoeld geserveerd worden.

RC APERITIEF

Crodino (non-alcoholisch)	€ 3,90
Hugo, prosecco met munt, limoen en ijs	€ 4,40
Cava	glas € 5,50 fles € 27,50
Apéritief van het huis	€ 6,00
Kirr royal	€ 6,50
Sangria met vers fruit	€ 7,00

Porto wit / rood	€ 3,60	Pineau des Charentes	€ 4,40
Sherry Dry / Medium	€ 3,60	Kirr	€ 4,40
Gancia Americano orig.	€ 3,60	Ricard	€ 4,50
Martini Blanc / Rosso	€ 3,60	Picon witte wijn	€ 4,80
Advocaat, huisbereid	€ 3,90	Porto rood, 10 jaar	€ 5,95

GIN

Gordon's	€ 4,00
Bombay	€ 5,00
Sloane's	€ 7,00

TONIC

Kinley	€ 2,30
Fever Tree	€ 3,50

COCKTAILS

Licor 43 | Soda water | Citroen | Sinaasappel | IJs | € 6

The Famous Grouse Whisky | Ginger Ale | Limoen | IJs | € 7

MIX DRANKJES

Bacardi / Whisky / Vodka - Cola	€ 6,00
Campari - Orange / Soda / Tonic	€ 6,00
Pisang Ambon / Pasa / Safari - Orange	€ 6,00



STERKE DRANKEN

Bacardi	€ 4,00
Campari	€ 4,00
Rum	€ 4,00
Safari	€ 4,00
Pasoa	€ 4,00
Vodka wit	€ 4,00
Tia Maria	€ 4,20

Baileys	€ 4,20
Amaretto	€ 4,60
Calvados	€ 5,60
Licor 43	€ 5,60
Cointreau	€ 5,90
Cognac	€ 5,90
Grand Marnier	€ 5,90

BORRELS / SCHNAPS

Jenever Jong	€ 2,50
Jenever Oud	€ 2,50
Bessenjenever	€ 2,50
Vieux	€ 2,50

Wortegemse	€ 3,00
Corenwijn	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,75
Limoncello	€ 4,00

WHISKY

The Famous Grouse	€ 4,50
Cragganmore 12 years	€ 7,50
Oban 14 years	€ 9,00

KOFFIE LIKEUR

Irish Coffee (whisky)	€ 6,60
Italian Coffee (Amaretto)	€ 6,60
French Coffee (Grand Marnier)	€ 6,60
Spanish Coffee (Licor 43)	€ 6,60
Jamaican Coffee (Tia Maria)	€ 6,60



W A R M E D R A N K E N

Koffie of Decafeïne	€ 2,20
Espresso/Mokka	€ 2,20
Koffie verkeerd	€ 2,60
Cappuccino met melk	€ 2,60
Cappuccino met slagroom	€ 2,90
Latte macchiato	€ 2,90

T H E E € 2,20

Aardbei	Bosvruchten	Darjeeling	Citroen
Earl Grey	English	Groen	Kaneel
Kamille	Mango	Marokko/munt	Pepermunt
Rooibos	Rozenbottel	Zoethout	Tropisch Fruit

Verse munt thee € 3,20

Warme chocomelk € 2,60

Warme chocomelk met slagroom € 3,20

G E B A K

(Warme) appeltaart € 3,50

Koffie of thee met (warme) appeltaart € 5,25

met slagroom € 0,50

met ijsbol € 1,50

Citroentaart, huisgemaakt € 4,00

Koffie of thee met citroentaart € 5,75

Koffie verkeerd of cappuccino i.p.v. koffie + € 0,40

Cappuccino slagroom of Latte macchiato i.p.v. koffie + € 0,70



TEAROOM tot 17.30 UUR

	1 stuk	2 stuks
Pannenkoek boter en poedersuiker	€ 2,00	€ 4,00
Pannenkoek bruine suiker	€ 2,00	€ 4,00
Pannenkoek stroop	€ 2,00	€ 4,00
Pannenkoek confituur/jam	€ 2,20	€ 4,20
Pannenkoek slagroom	€ 3,00	€ 5,00
Pannenkoek ijs	€ 3,50	€ 5,50
Pannenkoek warme chocoladesaus	€ 3,50	€ 5,50
Pannenkoek appel	€ 3,50	€ 6,00
Pannenkoek ijs en slagroom	€ 4,50	€ 6,50
Pannenkoek Mikado	€ 5,50	€ 7,50
Pannenkoek kaas en spek of ham	€ 5,00	€ 8,00
Wafel met boter en suiker		€ 3,30
Wafel met warme chocoladesaus		€ 4,80
Wafel met ijs		€ 4,80
Wafel met aardbeien		€ 7,30
+ Slagroom		€ 1,00
Poffertjes met boter en suiker		€ 3,80
Poffertjes met warme chocoladesaus		€ 4,80
Dame Blanche		€ 7,00
met warme chocoladesaus van Callebaut en slagroom		
Vanille ijs met huisbereide karamelsaus en slagroom	€ 7,00	
Huisgemaakte advocaat met vanille ijs en slagroom	€ 8,00	
Neem ook een kijkje bij onze nagerechten!		

RC FINGERFOOD

Wij werken met verse producten, die á la minute bereid worden, uw geduld wordt zeer gewaardeerd

Wij kunnen onze gerechten aanpassen naar uw wensen, diëten en allergieën, onder andere

- Vegetarisch
- Lactose vrij
- Glutenvrij

FINGERFOOD

Kaasblokjes, jong belegen <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 4
Bitterballen, handgemaakt (6 stuks) <input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	€ 5
Kaasblokjes, oud <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 5
Calamaris, huisbereid (8 st)	€ 5
Brood met tapenade en kruidenboter <input checked="" type="checkbox"/>	€ 6
Nacho's met kaas uit de oven en dipsausjes <input checked="" type="checkbox"/> <input type="radio"/>	€ 7
Kibbeling, huisbereid met remoulade	€ 8
Scampi fritti (6 stuks)	€ 8
<i>Bordje Clein</i>	€ 14
een combinatie van verschillende fingerfood	
<i>Tapas schotel</i>	€ 16
Serrano ham, Manchego, calamaris, tapenade, chorizo kroketjes, Taggiasche olijven, aioli en brood	



M E N U € 20

Soep van de dag
of
Tomatensoep

○○○

Gebakken kabeljauwsteak
met graanmosterdsaus,
frisse salade en verse friet

of

Kipfilet gewikkeld in spek
met dragonsaus,
frisse salade en verse friet

○○○

Koffie *of* thee



CROQUE MONSIEUR (TOSTI)

Croque Monsieur (tosti) met andalouse saus <input checked="" type="checkbox"/>	€ 7
Croque Monsieur met spiegelei <input checked="" type="checkbox"/>	€ 8
Croque Hawaii <input checked="" type="checkbox"/>	€ 8
Croque Monsieur met spaghettisaus	€ 8
Croque Klein met Serrano ham, jong belegen kaas en zongedroogde tomaatjes	€ 8

E I

Uitsmijter natuur met brood en salade <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 6
Omelet natuur met brood en salade <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	€ 7

+ Ingrediënten:



Ham en/of kaas	€ 1		
Spek	€ 1	Tomaat	€ 0,50
Champignons	€ 1	Ui	€ 0,50

KROKETTEN


Kalkskroketten met truffelmayonaise, frisse salade en brood of friet	€ 13
Kaaskroketjes, handgemaakt <input checked="" type="checkbox"/>	€ 13
met salade, graanmosterdmayonaise en brood of friet	
Combinatie van garnaal- en kaaskroketjes met salade en brood of friet	€ 14
Garnaalkroketjes, handgemaakt	€ 15
met salade, peterseliemayonaise en brood of friet	
Extra kroketje? Kalf € 4,75 / Kaas € 4,75 / Garnaal € 5,75	












S O E P

Dagsoep met broodje	€ 6
Tomatensoep met balletjes en broodje  	€ 6
Zeeuwse vissoep met verse vis en broodje	€ 8

B E L E G D M O L E N A A R S B R O O D

Gezond met ham en/of kaas 	€ 6
Gegrilde kip, rucola, guacomole en Parmezaan	€ 10
Serrano ham met rucola, zongedroogde tomaatjes en balsamico	€ 11
Gerookte zalm met basilicum en salade	€ 12

M A A L T I J D S A L A D E S

Salade Klein	€ 13
met gemarineerde kip, spekjes en rucola  	€ 13
Salade met krokante kip, appel en vinaigrette	€ 13
Salade geitenkaas	€ 13
met spekjes, Parmezaan en frambozendressing 	€ 14
Zomerse salade met warme brie 	€ 14
Salade met gemarineerde scampi's  	€ 15
Salade Niçoise met verse gegrilde tonijn  	€ 16
Salade gerookte zalm	€ 17
met groene asperges en basilicum 	

Maaltijdsalades worden geserveerd met brood of friet

P A S T A

Spaghetti Bolognese met kaas 	€ 11
Tagliatelle met rucola, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse kaas, look, bos ui en olijfolie 	€ 12

RC VOORGERECHTEN

Brood met huisbereide tapenade en kruidenboter	€ 6
Soep van de dag	€ 6
Tomatensoep met balletjes ● 🌶	€ 6
Zeeuwse vissoep met verse vis	€ 8
Carpaccio van ossenhaas, licht gerookt ● 🌶 met truffeldressing en koekje van Parmezaan	€ 12
Serrano ham met meloen ● 🌶 balsamico, rucola en zongedroogde tomaat	€ 13
Krokante geitenkaas ✓ met salade, Parmezaan en frambozendressing	€ 13
Kaaskroketjes ✓ met salade en graanmosterdmayonaise	€ 13
Combinatie van garnaal- en kaaskroketje met salade en peterselie / mosterdmayo	€ 14
Duo gerookte zalm en heilbot ● 🌶 met krokante groene asperges en limoenmayonaise	€ 14
Garnaalkroketjes met salade en peterselie mayonaise	€ 15

Voorgerechten worden geserveerd met
brood, boter, zeezout en olijfolie



HOOFDGERECHTEN VLEES

- Kipfilet gewikkeld in spek  € 16
met dragonsaus en frisse salade
chicken breast wrapped in bacon
- Hamburger van het houtvuur op Italiaans broodje € 16
met tomatensalsa, krokante ui en andalouse saus
burger grilled on woodfire with Italian bread
- Steak tartaar (filet américain/préparé)   € 18
à la minute bereidt met frisse salade en mayonaise
steak tartare (raw meat)
- Spare ribs à volonté (onbeperkt) € 18
met barbecue saus, knoflooksaus en salade
spare ribs 'all you can eat'
- Biefstuk Hereford van het houtvuur (200 gr)   € 20
inclusief saus naar keuze en salade
steak Hereford grilled on woodfire
- Gegrilde entrecôte Hereford van het houtvuur   € 29
(300 gr) inclusief saus naar keuze en salade
entrecôte Hereford grilled on woodfire

SAUS NAAR KEUZE

Champignonsaus
Peppersaus
Roquefortsaus
Bearnaise

EXTRA

Portie verse friet € 1,75
Huisbereide mayonaise € 0,25

Onze gerechten
worden geserveerd
met verse friet, u kunt
ook kiezen voor
huisgemaakte
aardappelkroketjes



HOOFDGERECHTEN VIS

- Gebakken kabeljauwsteak  € 16
met graanmosterdsaus en frisse salade
baked cod with grainmustard sauce
- Roodbaars gewikkeld in spek  € 19
met tomatensalsa, tagliatelle en basilicum
redfish wrapped in bacon with tomato salsa
- Gegrilde scholfilet (pladijs)  € 19
met groene asperges en Hollandaise
Grilled plaice fillet with green asparagus
- Scampi's van de chef met tomaat, knoflook,
champignons, ui en room met salade € 21
Prawns from the house
- Gemarineerde scampi's, op het houtvuur gegrild   € 21
met limoenmayonaise en frisse salade
marinated grilled prawns with lime mayonaise
- Gebakken sliptongen (3 stuks)   € 25
met remoulade (tartaarsaus) en salade
baked sole with tartar sauce

- Vegetarisch
-  Lactose vrij
-  Glutenvrij

EXTRA

- Portie verse friet € 1,75
- Huisbereide mayonaise € 0,25

Onze gerechten worden geserveerd met verse friet, u kunt ook kiezen voor huisgemaakte aardappelkroketjes

RC MOSSELEN

GOUDMERK 1,2 KG

Mosselen natuur   € 23


natur/nature

Mosselen met La Trappe trappistenbier   € 24


La Trappe Trappist beer/bière Trappiste

Mosselen met witte wijn   € 24

white wine/vin blanc/Weißwein

Mosselen met look   € 24

garlic/ail/knoblauch

Mosselen met room  € 24

cream/crème/sahne

Mosselen met look en room  € 25

Onze mosselen worden geserveerd met
verse friet en huisgemaakte mosselsaus

RC VEGETARISCHE GERECHTEN

Groenten wrap met Parmezaan en guacomole € 14

Zomerse salade met warme brie  € 14

Frikandel  	€ 5
met frietjes, appelmoes en komkommer extra frikadel	€ 1,75
Kroket  	€ 5
met frietjes, appelmoes en komkommer extra kroket	€ 1,75
Spaghetti Bolognese 	€ 6
met kaas	
Kaaskroketje 	€ 7
met frietjes, appelmoes en komkommer	
Garnalenkroketje	€ 8
met frietjes, appelmoes en komkommer	
Spare ribs 	€ 8
met frietjes, appelmoes en komkommer	
Kipreepjes  	€ 8
met frietjes, appelmoes en komkommer	
Gebakken visje  	€ 9
met frietjes, appelmoes en komkommer	
Mosselpannetje  	€ 12
met frietjes	

RC NAGERECHTEN

Vanille ijs met slagroom € 6

Dame Blanche € 7
met warme chocoladesaus van Callebaut en slagroom

Vanille ijs met huisbereide karamelsaus en slagroom € 7

Crêpe Suzette geflambeerd met Grand Marnier € 7
met sinaasappel en ijs

Heisse Liebe € 8
vanille ijs met warme frambozen en slagroom

Huisgemaakte advocaat € 8
met vanille ijs en slagroom

Vanille ijs met verse aardbeien en slagroom € 8

Coupe 'Clein' € 9
met vanille ijs, huisgemaakte advocaat,
warme chocoladesaus van Callebaut en slagroom

VOOR DE KINDJES

Raket (waterijsje) € 1,50

Schatkistje met sticker € 2,95

 Vraag onze bediening voor gluten en lactose vrije desserts

TOT ZIENS BIJ



R E S T A U R A N T

CLEIN

TEAROOM - LUNCH - DINING