

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? We helpen u graag.

Voorgerechten

Plukbroodje <i>diverse dips</i>	€ 6,50
Soep van 't moment tomatensoep <i>met een broodje</i>	€ 7,00
Beef tataki <i>citrus soja gemarineerde dun gesneden biefstuk teriyaki</i>	€ 15,00
Spicy gamba's <i>gamba's in sriracha olie knoflook</i>	€ 13,50
Bietencarpaccio met paling <i>paling teriyaki frisée bietenmayo zoetzure komkommer</i>	€ 15,00
Bietencarpaccio vega(n) <i>geitenkaas honing walnoten frisée zoetzure komkommer</i>	€ 13,00
Hollandse garnalen <i>cocktailsaus salade toast</i>	€ 18,50
Carpaccio <i>truffelmayonaise parmezaan rucola pijnboompitjes</i>	€ 13,50
Chefs Plate - voor 2 personen <i>gerookte ribeye butterfly garnalen hollandse garnaal paling beef tataki parma ham brood met dips</i>	€ 30,00

Maaltijdsalades

Geitenkaas salade (<i>koud</i>)	€ 18,50
Geitenkaas salade (<i>warm</i>) <i>walnoten balsamico honing mosterd dressing</i>	€ 19,00
Vis salade <i>paling zalm garnalen tonijnsalade</i>	€ 23,00

Kindergerechten

worden geserveerd met frietjes en appelmoes

Frikandel	€ 9,50
Kroket	€ 9,50
Kipnuggets	€ 9,50

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Hoofdgerechten

worden geserveerd met friet en salade

Vis specials

Zalm <i>groene asperge zoete aardappel puree zeekraal citrus beurre blanc</i>	€ 23,00
Zeebaars <i>zoete aardappel puree bospeen citrus beurre blanc</i>	€ 21,00
Visproeverij <i>zeebaars zalm gamba's groene asperge zoete aardappel puree zeekraal citrus beurre blanc</i>	€ 25,00

Vlees specials

Biefstuk <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus aardappelmousseline gepoft cherry tomaatje champignons ui</i>	€ 23,50
Varkenshaasmedaillons <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus aardappelmousseline gepoft cherry tomaatje spek champignons ui</i>	€ 21,50
Ossenhaas (200 gram) <i>aardappelmousseline groene asperge bospeentje babymais gepoft cherry tomaatje rode portsaus</i>	€ 29,00
Sizzling plate - ribeye (300 gram) <i>ribeye steak champignons uien met kruidenboter (speciaal voor dit gerecht + € 1,25)</i>	€ 29,00

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Hoofdgerechten

worden geserveerd met friet en salade

Traditionele vleesgerechten

Saté van kippendij <i>pindasaus atjar cassave</i>	€ 19,50
Hamburger <i>op een brioche bol bacon kaas sla augurk ui truffelmayonaise</i>	€ 19,50
Schnitzel <i>gegratineerde kaas ui champignons</i>	€ 20,00
Schnitzel <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus</i>	€ 20,00
Dubbele schnitzel <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus</i>	€ 27,50

Vegetarische gerechten

Gnocchi <i>groene asperge champignons ui truffelroomsaus parmazaan sud 'n sol tomaatje</i>	€ 18,50
Bietenburger <i>op een brioche bol bietjes zongedroogde tomaat kaas augurk ui pijnboompitjes rucola truffelmayonaise</i>	€ 19,50

Bijgerechten | sauzen

Portie gebakken aardappeltjes <i>met spekkies + € 1,50</i>	€ 4,50
Champignonsaus pepersaus <i>in een apart schaaltje geserveerd</i>	€ 2,50

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product? We helpen u graag.

Nagerechten

Petit dessert <i>proeverij van diverse zoetigheden</i>	€ 10,00
Sorbet <i>diverse soorten ijs vers fruit slagroom</i>	€ 9,00
Dame blanche <i>vanille ijs chocoladesaus slagroom</i>	€ 9,00
Chocoladefeestje <i>chocolademousse brownie chocolade ijs</i>	€ 9,00
Crème brûlée <i>ijs vanille slagroom</i>	€ 9,00
Bolletje ijs (<i>keuze uit diverse soorten ijs</i>) <i>met slagroom + € 0,50</i>	€ 3,50
Luxe bonbons 4 stuks	€ 8,00