

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>	€ 7,00
Uiensoep tomatensoep <i>met een broodje</i>	€ 7,50
Beef tataki <i>dun gesneden kogelbiefstuk soja teriyaki dressing frissee</i>	€ 15,50
Spicy gamba's <i>gamba's in sriracha olie knoflook</i>	€ 14,00
Bietencarpaccio met paling <i>paling teriyaki frisée bietenmayo zoetzure komkommer</i>	€ 15,50
Bietencarpaccio vega(n) <i>geitenkaas honing walnoten frisée zoetzure komkommer</i>	€ 13,50
Hollandse garnalen <i>cocktailsaus salade toast</i>	€ 18,50
Carpaccio <i>truffelmayonaise parmezaan rucola pijnboompitjes</i>	€ 14,00
Chefs Plate - voor 2 personen <i>proeverij van diverse lekkernijen</i>	€ 31,00

Maaltijdsalades

Thai beef salade <i>dun gesneden kogelbiefstuk soja teriyaki dressing</i>	€ 19,50
Geitenkaas salade <i>walnoten balsamico honing mosterd dressing</i>	€ 19,50
Vis salade <i>paling zalm garnalen tonijnsalade</i>	€ 25,00

Kindergerechten

worden geserveerd met frietjes en appelmoes

Frikandel	€ 9,75
Kroket	€ 9,75
Kipnuggets	€ 9,75

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Hoofdgerechten

worden geserveerd met friet

Vis specials

Zalm <i>zoete aardappel puree / seizoensgroenten / hollandaise saus</i>	€ 23,50
Zeebaars <i>zoete aardappel puree / seizoensgroenten / beurre blanc</i>	€ 22,00
Visproeverij <i>zeebaars / zalm / spicy gamba's / zoete aardappel puree seizoensgroenten / hollandaise saus / beurre blanc</i>	€ 26,50

Vlees specials

Biefstuk <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus aardappelmousseline / gepoft cherry tomaatje / champignons / ui</i>	€ 24,00
Varkenshaasmedaillons <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus aardappelmousseline / gepoft cherry tomaatje / spek / champignons / ui</i>	€ 22,00
Ossenhaas (200 gram) <i>aardappelmousseline / seizoensgroenten / rode portsaus</i>	€ 29,50

Speciale aanbeveling

Sizzling plate - ribeye (300 gram) <i>ribeye steak / champignons / uien met kruidenboter (+ € 1,25)</i>	€ 29,50
Sizzling plate - fajita's met kip <i>kip / ui / paprika / tortilla's / kruiden guacamole / salsa / zure room</i>	€ 23,50

Dinerkaart

(wordt geserveerd vanaf 17.00 uur)

Hoofdgerechten

worden geserveerd met friet

Traditionele vleesgerechten

Saté van kippendij <i>pindasaus atjar cassave</i>	€ 20,00
Hamburger <i>op een brioche bol bacon kaas sla augurk ui truffelmayonaise</i>	€ 20,00
Schnitzel <i>gegratineerde kaas ui champignons</i>	€ 21,00
Schnitzel <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus</i>	€ 20,50
Dubbele schnitzel <i>met de keuze uit champignonsaus of pepersaus</i>	€ 28,50

Vegetarische gerechten

Gnocchi <i>champignons ui truffelroomsaus sud 'n sol tomaatje</i>	€ 19,00
Bietenburger <i>op een brioche bol bietjes kaas rucola truffelmayonaise</i>	€ 20,00

Bijgerechten | sauzen

Portie gebakken aardappeltjes <i>met spekkies + € 1,50</i> <i>(alleen te bestellen als bijgerecht)</i>	€ 4,50
Champignonsaus pepersaus <i>in een apart schaalkje geserveerd</i>	€ 3,00

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>	€ 10,50
Sorbet <i>diverse soorten ijs / vers fruit / slagroom</i>	€ 9,50
Dame blanche <i>vanille ijs / chocoladesaus / slagroom</i>	€ 9,50
Chocoladefeestje <i>chocolademousse / brownie / chocolade ijs / slagroom</i>	€ 9,50
Crème brûlée <i>ijs / vanille / slagroom</i>	€ 9,50
Bolletje ijs (<i>keuze uit diverse soorten ijs</i>) <i>met slagroom + € 1,-</i>	€ 3,50
Luxe bonbons 4 stuks	€ 8,50