

M  
E  
N  
U  
  
U  
  
K  
A  
A  
R  
T

SOEPEN

Mosterdsoep met uitgebakken spekreepjes	€ 5,95
Kippenbouillon	€ 5,95

VOORGERECHTEN

Carpaccio <i>ingerold met tomaten tapenade, hierbij rucola en Parmezaan</i>	€ 10,95
Terrine van gekonfijte eend <i>met boerenjongens</i>	€ 9,75
Tartaar van kabeljauw <i>met gravad lax en limoenmayonaise</i>	€ 9,25
Garnalen cocktail <i>van Hollandse- en roze garnalen</i>	€ 9,25
Spinazie salade <i>met mozzarella, noten en frambozendressing</i>	€ 7,75

HOOFDGERECHTEN VLEES

Stoofpotje van wild	€ 18,25
Gegrilde entrecôte <i>met thijmjus</i>	€ 21,00
Runder ribeye <i>met kruidenboter</i>	€ 19,95
Saté van kippendijen <i>met satésaus en kroepoek</i>	€ 17,75
Bourgondisch beenhammetje	€ 17,75

HOOFDGERECHTEN VIS

Schartongrolletjes <i>gevuld met gerookte zalm en witte wijn dillesaus</i>	€ 18,50
Gebakken rode mul <i>met frisse salsa</i>	€ 18,25
Zalmfilet <i>met gebakken chorizo en limoen</i>	€ 19,25

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Gevulde pompoen met noten	€ 17,25
Strudel <i>van bladspinazie, rode biet en geitenkaas</i>	€ 17,00

DESSERTS

Koffie semifreddo	€ 5,75
Crème brûlée van kaneel met vanille-ijs	€ 5,75
Mousse van stoofperen	€ 5,75
Vruchtensorbet	€ 5,75
Dame blanche	€ 5,75

- 3 gangen ( soep-hoofd-dessert ) € 27.50 p.p. –  
 - 3 gangen ( voor-hoofd-dessert ) € 31.50 p.p. –  
 - 4 gangen € 35.50 p.p. –