Voorgerechten

* Champignons in bierbeslag met een romige knoflooksaus	€ 12,50
* Rundercarpaccio met balsamico dressing, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde	€ 13,75
* Twentse baklever met appeltjes salade, gerookte eendenborst en Hollandse stroop.	€ 15,50
* Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met een kaascroutôn	€ 15,50
* Huisgerookte kalfslende in duet met pastrami, gebakken wilde paddenstoelen en een dressing van framboos	€ 15,50
* Een proeverij van onze specialiteiten	€ 16,50

Supplementen te bestellen bij uw voorgerecht en/of hoofdgerecht

* In bierbeslag gefrituurde champignons 2 stuks	€ 5,75
* Gamba's, 3 stuks, in een romige kruidensaus	€ 6,25

Soepen

* Soep van pomodori tomaten, tomaatjes, basilicum en room	€ 6,50
* Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascroutôn	€ 6,50
* Soep mee wisselend in het seizoen	€ 6,50

Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoffsaus	€ 19,25
* Mixed grill van runderentrecote, varkenshaas, maiskipfilet en kruidenboter	€ 25,25
* Gegrilde varkenshaasoester met een laurierjus	€ 25,25
* Op de huid gebakken kabeljauw in duet met heekfilet met een beurre blanc	€ 26,50
* Gegrilde zalmfilet met een saffraansaus	€ 26,50
* Langzaam gegaarde sucade in duet met gebakken heek en een rode port jus	€ 31,50
* Spies onwies (300gr) met een romige knoflooksaus	€ 31,50
* Gegrilde runder rib-eye (250gr.) met een saus van groene peperkorrels	€ 31,50
* Malse tournedos (200gr.) met een kruidenjus	€ 37,00
* T-bone (450 gram): de koning van de kaart met kruidenboter	€ 42,50
* Loempia taartje met wortel, courgette en tempeh een paddenstoel gevuld met geitenkaas, honing, tijm en een rode uien chutney	€ 24,50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappelgarnituur, rauwkost en warme seizoen groente. Had u extra garnituur gewenst worden deze berekend