

Diner kaart

Voorgerechten

- * Champignons in bierbeslag met een romige knoflooksaus € 12,50
- * Rundercarpaccio met balsamico dressing, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde € 13,75
- * Huisgerookte kalfslende in duet met een soepje van vergeten groente € 13,75
- * Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met een kaascroutôn € 15,50
- * Garnalencocktail 2.0 (een klassieker in een modern jasje) € 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 jagersaus € 19,25
- * Mixed grill van runderentrecote, varkenshaas, maiskipfilet en kruidenboter € 25,25
- * Gegrilde varkenshaasoester met een saus van mosterd en gerookte zalm € 25,25
- * Op de huid gebakken kabeljauw met jus van kippenbouillon en gesmoorde wortel € 26,50
- * Gegrilde zalmfilet met een saffraansaus € 26,50
- * Black angus sucade in duet met een pieterman filet geserveerd met een laurierjus. € 31,50
- * Gegrilde runder rib-eye (250gr.) met een saus van groene peperkorrels € 31,50
- * Malse tournedos (200gr.) met een jus van zwarte knoflook € 37,00
- * De koning van de kaart: T-bone (450 gram) met kruidenboter € 42,50



* Portobello gevuld met parelcouscous, spies van tempeh en gele courgette € 24,50
met een pittige japanse pepersaus

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

