

Menukaart:

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	€ 6,25
* Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascroutôn	€ 6,25
* Soep mee wisselend in het seizoen	€ 6,25

Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een jägersaus	€ 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. met een pittige japanse pepersaus	€ 24,50

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