



## Voorgerechten

- \* In bierbeslag gefrituurde champignons met een romige knoflooksaus € 10,50
- \* Rundercarpaccio met pesto, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde € 10,75
- \* Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met knoflook en kaascroutôn € 12,25
- \* Sashimi van zalm en geschoeide tonijn met wasabi en sojasaus € 13,25
- \* Een symfonie van gerechtjes, 3 van onze specialiteiten € 13,50
- \* Frisse voorjaarssalade met graved lax € 14,50

## Supplementen te bestellen bij uw voorgerecht en/of hoofdgerecht

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

## Soepen

- \* Soep van pomodori tomaten, tomaatjes, basilicum en room € 6,00
- \* Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascroutôn € 6,00
- \* Romige paprikasoep met flintertjes van prei € 6,75

## Hoofdgerechten

- \* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoff saus € 17,50
- \* Mixed grill van runderentrecôte, varkenshaas en maïskipfilet met kruidenboter € 20,50
- \* Gegrilde varkenshaasoester omwikkelt met gedroogde ham met een laurierjus € 20,50
- \* Gebakken heekfilet en kabeljauw in Twentse ham Met een romige bieslooksaus € 20,95
- \* Gegrilde zalmfilet met een witte wijnsaus € 21,50
- \* Spies "Onwies" (300gr) in cajun kruiden gemarineerde diamanthaas met knoflooksaus € 22,50
- \* Gegrilde runder rib-eye (250gr) met een saus van groene peperkorrels € 22,50
- \* Malse tournedos met een saus van Madeira en truffel € 26,50
- \* T-bone steak ( 500 gr.) met kruidenboter € 28,50
- \* Groente taartje met bulgur, gegrilde courgette en paprikasaus € 19,50