

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 ham met galia- en cantaloupe meloen en een basilicum mayonaise	€ 13,75
* Sashimi van zalm en geschroeide tonijn met wasabi, sojasaus en wakame	€ 15,50
* Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met een kaascrouton	€ 15,50
* Tartaar van gerookte zalm met een spiesje van gamba en een mierikswortel crème	€ 15,50
* Een proeverij van onze specialiteiten	€ 16,00

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 kaascrouton	€ 6,25
* Soep mee wisselend in het seizoen	€ 6,25

Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoff saus	€ 19,25
* Mixed grill van runderentrecote, varkenshaas, maiskipfilet en kruidenboter	€ 25,25
* Gegrilde varkenshaasoester omwikkeld met zeeuws spek met een saus van laurier	€ 24,25
* Snoekbaars filet, gebakken met huisgemaakte ravigotte saus	€ 26,50
* Een duo van heek en kabeljauw omwikkel met een hammetje geserveerd met een wittewijnsaus	€ 26,50
* Gegrilde zalmfilet met een saffraansaus	€ 26,50
* Gegrilde kalfsentrecote met een bearnaisesaus	€ 28,50
* Gegrilde runder rib-eye (250gr.) met een saus van groene peperkorrels	€ 32,50
* Malse tournedos (200gr.) met een jus van truffel	€ 37,00
* vega wellington met bulgur en een saus van tomaat	€ 24,50

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