

# Diner kaart

## **Voorgerechten**

- |   |         |
|---|---------|
| * Champignons in bierbeslag met een romige knoflooksaus                                       | € 10,50 |
| * Twentse gedroogde ham met cantaloupe- en galiameloen.<br>en een dressing van balsamico      | € 10,25 |
| * Rundercarpaccio met pesto, zongedroogde tomaten,<br>pijnboompitjes, kaas en een salsa verde | € 10,75 |
| * Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met<br>knoflook en kaascroutôns          | € 12,25 |
| * Sashimi van zalm en geschroeide tonijn met wasabi en sojasaus                               | € 12,50 |
| * Een symfonie van gerechtjes, 3 van onze specialiteiten                                      | € 13,50 |

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

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

## **Soepen**

- |  |        |
|--|--------|
| * Soep van pomodori tomaten, tomaatjes, basilicum en room  | € 6,00 |
| * Franse uiensoep geserveerd met een krokante kaascroutôn. | € 6,00 |
| * Paprikasoep met flintertjes van prei                     | € 6,00 |



### Hoofdgerechten

* Krokant gebakken schnitzel met een stroganoffsaus	€ 17,50
* Mixed grill van runderentrecôte, varkenshaas en maïskipfilet met kruidenboter	€ 20,50
* Gegrilde varkenshaasoester omwikkeld met gedroogde ham met 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 pittige cajun kruiden gemarineerd. 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
* Gegratineerde burrito met een vulling van quorn, groentes, tomatensalsa en guacamole	€ 19,75

