

Voorgerechten

- | | |
|---|---------|
| * Champignons in bierbeslag met een romige knoflooksaus | € 12,50 |
| * Rundercarpaccio met balsamico dressing, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes, kaas en een salsa verde | € 13,75 |
| * Panna cotta van tomaat met parmaham en een dressing van groene kruiden | € 13,75 |
| * Gebakken mosselen en gamba's in romige kruidensaus met een kaascrouton | € 15,50 |
| * crème van pastinaak met gerookte eendenborst en een saus van sinaasappel | € 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 jagersaus | € 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 |
| * Hazenbout gegaard in wildjus | € 24,50 |
| * Black angus sucade in duet met een pieterman filet geserveerd met een laurierjus. | € 31,50 |
| * Gegrilde zalmfilet met een saffraansaus | € 26,50 |
| * Gegrilde hertenbiefstuk met een jus van morielles en cranberry's | € 30,50 |
| * 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



