



Boerenbrood kruidenboter/aioli (2 personen)

3.60

Voorgerechten

Pomodorisoep	6.75
Uiensoep	6.75
Rundercarpaccio - parmezaan - pesto – pijnboompitten	9.60
Nacho's met tonijnsalade - tonijncarpaccio - sesamzaadjes	9.30
Flensjes met pekingeend – hoisinsaus	9.80
Gebakken mosselen – paprika – ui – champignons - spek - knoflooksaus	9.40
Geitenkaas op suikerbrood	9.20

Hoofdgerechten

Gegrilde tonijnsteak – kruidenboter	19.60
Zalmfilet - oosters gemarineerd - uit de oven	18.70
Tournedos – pepersaus	25.40
Schnitzel - champignonsaus	16.80
Homemade SpareRibs – chilisaus	18.60
Gevulde kipfilet – kruidige roomkaas – brie – serranoham	18.30
Vleesmix van biefstuk - varkenshaas - kipfilet – knoflooksaus	18.90
Lamshaas – honingtijmsaus	21.80
(v) Vegetarische wrap, - quorn – kaas - quacamole	17.80

* Alle hoofdgerechten zijn incl. verse groente garnituur, frisse salade, verse frites en gebakken aardappelen

Desserts

Crème brûlée	6.80
Aardbeien trifle	6.60
Vanille ijs – warme chocoladesaus – chocolade taartje	7.30
Citroen-cheese cake – aardbei sorbetijs	6.80
Koffie – sweet bites	6.40

Dessertwijn

Muscat de Beaumes-de-Venise - aromatische, zoete muskaatwijn	5.50
Rietvallei Muscadet - rode dessertwijn - dikke zoete, rijke smaak	5.50