



Boerenbrood kruidenboter/aïoli (2 personen)

3.60

Voorgerechten

Pomodorisoep	6.75
Mosterdsoep – appel	6.75
Rundercarpaccio – parmezaan – pesto – pijnboompitten	9.60
Vietnamese groenteloempia – glasnoedel – witte kool – prei	9.40
Flensjes met pekingeend – hoisinsaus	9.80
Pittige knoflookgarnalen in pannetje	9.80
BBQ Ribs – Iberico – aardappelsalade – aïoli	9.70

Hoofdgerechten

Slibtong – citroen	20.80
Heilbotfilet – kruidenkorstje – uit de oven	19.80
Tournedos – stroganoffsaus	25.40
Black Angus steak – knoflooksaus	21.90
Varkenshaasmedaillons – champignonsaus	18.90
Homemade SpareRibs – chilisaus	18.60
Gevulde kipfilet – kruidige roomkaas – brie – serranoham	18.40
Vleesmix van biefstuk – varkenshaas – kipfilet – pepersaus	19.30
(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	6.90
Kaneelijs – warme kersen	7.40
Vanille roomijs – warme chocoladesaus – chocolade taartje	7.40
Citroen-cheese cake – cookie crumble – chocolade roomijs	7.20
Tiramisu	6.90

Dessertwijn

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