

Boerenbrood kruidenboter/aïoli (2 personen) 3.60

Voorgerechten

Pomodorusoep 6.75

Uiensoep 6.75

Rundercarpaccio – parmezaan - pesto – pijnboompitten 9.60

Salade geitenkaas – spek – olijf – komkommer 9.80

Krokant gebakken gamba's – zoetzure salade 9.80

BBQ Ribs – gegrilde tomaat en courgette – aïoli 9.20

Salade gerookte zalm – pesto – croutons 9.70

Hoofdgerechten

Scholfilet – ravigottesaus 18.90

Gepocheerde zalmfilet – beurre blanc 18.90

Tournedos – peperjus 26.40

Black Angus steak – tomaat-/knoflooksaus 21.90

Homemade SpareRibs – chilisaus 18.60

Gebakken kipfilet – rauwe ham – emmetalerkaassaus 18.80

Vleesmix van biefstuk - varkenshaas - kipfilet – peperjus 19.30

Beef curry – roerbakgroenten - rijst 18.30

(v) Loempia's gevuld met verse groenten, vegetarisch gehakt en rijst 16.80

Desserts

Trio cheesecake – crème brûlée – frambozen sorbetijs 7.60

Coupe caramel – vanille ijs 7.40

Croque chocolade ijs – toast suikerbrood – witte chocoladesaus 7.80

Banoffee 6.90

Verse aardbeien – aardbeienmousse – vanille ijs - muntsaus 7.90

Dessertwijn

Muscat de Beaumes-de-Venise – aromatische, zoete muskaatwijn 5.50

Rietvallei Muscadet – rode dessertwijn – dikke zoete, rijke smaak 5.50