

Boerenbrood kruidenboter/aïoli (2 personen) 3.60

Voorgerechten

Ambachtelijke kippensoep 6.80

Bospaddestoelensoep 6.80

Rundercarpaccio – parmezaan - pestodressing – pijnboompitten 9.60

Gebakken camembert – tomaten salsa 9.80

Krokant gebakken gamba's – zoete chili 9.90

Carpaccio gerookte zalm – limoen mayonaise 9.80

Kipcocktail – fris met gesuikerde walnoten 9.30

Hoofdgerechten

Gepocheerde zalm – beurre blanc 19.40

Cajun gamba's – spek 19.80

Boeuf Bourguignon – franse stoof met puree 21.80

Black Angus steak – knoflooksaus 22.90

Gebakken varkenshaas – champignonsaus 18.60

Hertenbiefstuk – duxelles van bospaddestoelen 23.40

Vleesmix van spare ribs - varkenshaas - kipfilet – peperjus 19.70

(v) Taco – vegagehakt – salsa – crème fraîche 16.80

Voor onze kleine gasten hebben wij een aparte kinderkaart,
gecombineerd met een kleurplaat.

Desserts

Pistache – crème brûlée – walnoten 7.60

Crêpe – mango marmelade – chocolade mousse 7.40

Appel kruimel – vanille clotted cream – kaneelijs 7.80

Coupe karamel 7.20

Kersentrifle 7.90

Dessertwijn

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

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