

Boerenbrood kruidenboter/aïoli (2 personen) 3.60

Voorgerechten

Rijk gevulde vissoep 7.20

Uiensoep – oude kaas 6.80

Rundercarpaccio – parmezaan – pestodressing – pijnboompitten 9.80

Griekse salade – appel 9.80

Toast – geb. champignons – mosselen – paprika – ui 9.80

Carpaccio gerookte zalm – limoen mayonaise 9.80

Hoofdgerechten

Gepocheerde zalm – beurre blanc 20.40

Roodbaarsfilet uit de oven – kruidenkorst 20.90

Slibtong – citroen 22.80

Black Angus steak – knoflooksaus 23.40

Gebakken varkenshaas – spek – pruimensaus 19.60

Chicken Red Curry 19.30

Vleesmix – varkenshaas – black angus – kipspiesje – champignonsaus 19.70

(v) Gegratineerde champignons – roomkaas – wokgroenten 16.80

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

Desserts

Stroopwafel ijstaart – homemade 7.60

Cocos ijs – limoenyoghurt – chocolade mousse 7.60

Verse vruchtenbowl – citroenijs 7.20

Vanille ijs – karamel – slagroom 7.80

Chocolade muffin – vanille ijs 7.60

Dessertwijn

Muscat de Beaumes-de-Venise – aromatische, zoete muskaatwijn 5.90

Rietvallei Muscadet – rode dessertwijn – dikke zoete, rijke smaak 5.90