

EVENING MENU
17:00 – 20:00

VOORGERECHTEN / STARTERS

CARPACCIO

Carpaccio met truffelmayonaise, Rucola en Parmezaan
Thinly sliced beef filet, rocket leaves and truffle mayonnaise

GARNALEN

Klassieke garnalen cocktail met huisgemaakte cocktailsaus
Classic shrimp cocktail with homemade cocktail sauce

CAPRESE

Salade caprese met rucola en pesto
Caprese salad with arugula and pesto

ZALM

Tartaar van gerookte zalm met groene asperges en mierikswortelcrème
Smoked salmon tartare with green asparagus and horseradish cream

SPINAZIE

Crème van spinazie met crème fraîche
Cream of spinach with crème fraîche

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

ZALM

Zalm met kruidenkorst en saffraan boter
Salmon with herb crust and saffron butter

KABELJAUW

Papillot van kabeljauw, voorjaarsgroenten en witte wijnsaus
Cod papillot, spring vegetables and white wine sauce

KALF

Zacht gegaarde kalfssukade met zijn eigen jus
Slowly cooked veal stew with its own gravy

LANDHOEN

Gebakken landhoen met dragonjus
Fried country fowl with tarragon gravy

BIET

Bietenburger met compote van rode ui en Cheddar salsa
Beet burger with red onion compote and Cheddar salsa

PASTA

Pasta Arrabiata met Parmezaanse kaas
Pasta Arrabiata with Parmesan cheese

DESSERTS

PANNA COTTA

Panna cotta van witte chocolade en kokos met een compote van roodfruit
White chocolate and coconut panna cotta with a red fruit compote

TIRAMISU

Huis gemaakte Tiramisu
Homemade Tiramisu

CHOCOLADE

Chocolade-fudge taart met een compote van roodfruit
Chocolate fudge tart with a red fruit compote

YOGHURT

Hangop van boeren yoghurt met rabarber compote
Curd of farmers yoghurt with rhubarb compote

Take away diner, twee gangen / two courses, € 27,50 per person
Take away diner, drie gangen / three courses, € 35,00 per person

BORRELPLANK / APPETIZER PLATER

(2 personen / 2 persons)

Kaaspuntjes, Prosciutto, huisgemaakte worst, Muhammara met tortillachips, groenten spread en olijven en één fles wijn (wit, rood of rosé)
Cheese wedges, Prosciutto, homemade sausage, Muhammara with tortilla chips, vegetable spread and olives and one bottle of wine (white, red or rosé)

19,50 p.p.

KIDS MENU

VOORGERECHTEN

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomaten soep
Tomato soup

HOOFDGERECHTEN

Pasta bolognese met Parmezaan
Pasta bolognese with Parmesan

Frietjes met zalm of een biefstukje
French fries with Salmon or Steak

Dessert

Chocolade dessert
Chocolate dessert



