



VOORGERECHTEN / STARTERS

OOSTERSE KIPPENDIJEN

Nori | tonkatso
Nori | tonkatsu

CHARCUTERIE

Parmaham | coppa di parma | kalfsmuis | eendenrilette | paté van ree | meloes uitjes | crostini
Parma ham | coppa di parma | calf veal | duck rilette | deer paté | pearl onions | crostini

TARTAAR VAN ZALM

Avocado crème | toast met tijgermelkgel
Avocado cream | toast with tiger milk gel

BIETENTUUNTJE

Diverse soorten biet | gerookte yoghurt | walnoot
Various types of beet | smoked yogurt | walnut



KNOLSELDERIJ CARPACCIO

Gerookte amandel crumble | truffel tapenade | rucola
Smoked almond crumble | truffle tapenade | rocket salad



TUSSENGERECHTEN / SIDE DISH

VARKENSWANG

Gestoomde varkenswang | witlofsalade | eigen jus
Braised pork cheek | chicory salad | gravy

VEGETARISCHE UIENSOEP

Crouton met kaas uit de regio
Crouton with local cheese



HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

BIEFSTUK

Krachtige groene pepersaus
Steak | green pepper sauce

Madame 150 gram
Monsieur 300 gram + €6.50

VARKENSPROCEUR IBERICO

Bospaddenstoelensaus | krokant van spek
Wild mushroom sauce | crispy bacon

HERTENBOUTBIEFSTUK

Hertenbout-biefstuk | rode kool | Jus met cacao
Venison steak | red cabbage | cacao gravy

FISH AND CHIPS

Kabeljauw | witte kool | tartaar saus | friet
Codfish | white cabbage salad | tartar sauce | fries

BOUILLABAISSE

Bouillabaisse soep | kabeljauw | scampi | rode mul | venkel | crostini rouille
Bouillabaisse soup | cod fish | scampi | redmullet | fennel | crostini rouille

GEVULDE PORTOBELLO

Quinoa | blue stilton
Quinoa | blue stilton



VEGETARISCHE WELLINGTON

Pompoen | spinazie | kastanje
Pumpkin | spinach | chestnut



BIJGERECHTEN / SIDE DISH

ROZEMARIJN AARDAPPEL

Rosemary potatoes

CHAMPIGNONEN MIX

Mushroom mix

GROENTE MIX

Vegetable mix

MAC AND CHEESE

Mac and cheese

FRIET MET MAYONAISE

Fries with mayonnaise

GEMENGDE SALADE

Mixed salad

DESSERTS

CHOCOLADE VERRASSING

Chocolade taart | roodfruit compote
Chocolate pie | red fruit compote

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée

BITTERKOEKJES

Typical Dutch dessert

Drie gangen / three courses € 42,50 per persoon

Vier gangen / four courses €49,50 per persoon

Voorgerecht / starter	€12,50
Soep / soup	€9,50
Tussengerecht / side dish	€12,50
Hoofdgerecht / main course	€25,50
Bijgerechten / side dish	€5,00
Dessert	€9,50

KIDS MENU

VOORGERECHTEN € 8,50

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomaten soep
Tomato soup

HOOFDGERECHTEN € 14,50

Pasta Bolognese met parmezaanse kaas
Pasta Bolognese with parmezan cheese

Frietjes met vis of een biefstukje
French fries with fish or steak

DESSERT € 5,50

IJs verrassing

Chocolade dessert
Chocolate dessert

Drie gangen kids menu / three courses kids menu € 25,00