

MENU DINER / DINNER

Van 18:00 tot 21:00 uur te bestellen / Can be ordered from 6 to 9 p.m.
2-gangen diner à € 27,50 p.p. / 2 course diner à € 27,50 p.p.

VOORGERECHTEN / STARTERS

RUNDERCARPACCIO / BEEF CARPACCIO

Truffel mayonnaise – Parmezaanse kaas – Pijnboompitten –
Zongedroogde tomaat

*Truffle mayonnaise – Parmesan cheese – Pine nuts – Arugula – Sun
dried tomato*

SALADE GEROOKTE FOREL / SMOKED TROUT SALAD

Mierikswortel crème – Komkommer – Tomaat – Citrus dressing
Horseradish crème – Cucumber – Tomato – Citrus dressing

ZWOLSE MOSTERSOEP / ZWOLSE MUSTARD SOUP

Zwelse mosterd – Zure appel – Bosui
Zwolle Mustard – Sour apple – Spring onion

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

Entrecôte MET PORTJUS / SIRLOIN STEAK

Port jus – Ratatouille – Friet – Sla
Port Gravy – Ratatouille – Fries – Lettuce

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARS FILET / SEA BASS FILET

Roomboter – Tomaten antiboise – Friet – Sla
Butter – Tomato antiboise – Fries – Lettuce

BOSPADDENSTOELEN RAVIOLI / RAVIOLO OF FOREST MUSHROOMS

Bospaddenstoelen – beukenzwammen – Parmezaanse kaas – Bosui
*Forest mushrooms – beech mushrooms – Parmesan cheese – Spring
onion*

DESSERT (meerprijs € 7,50 p.p / Surcharge € 7,50 p.p.)

CHOCOLADE LAVA TAARTJE / CHOCOLATE LAVA CAKE

Chocolade taartje – Vanille roomijs

Chocolate cake – Vanilla ice cream

BITES tot 22:00 uur / Till 10 p.m.

BORRELPLANK WIENTJES / SNACK PLATE WIENTJES

€ 19,50 per 2 personen / € 19,50 per 2 persons

Kaasproeverij van diverse Reypenaar kazen – Salandse droge worst – diverse nootjes – fles huiswijn (wit/rosé/rood)

Tasting of different cheeses – dry sausages – nuts – bottle of wine (white/rosé/red)

BITTERGARNITUUR / FRIED APPETIZERS

€ 7,50 per persoon / € 7,50 per person

Assorti van diverse bittergarnituren

Various fried appetizers