



VOORGERECHTEN / STARTERS

RUNDER CARPACCIO

Rundercarpaccio | truffel | rucola | Parmezaan | pittenmix
Beef carpaccio | truffle | rocket salad | Parmesan | pitt mix

CEVICHE KABELJAUW

Ceviche kabeljauw | limoen | grapefruit | bospaddenstoelen | little gem
Cod ceviche | lime | grapefruit | forest mushrooms | little gem


CHARCUTERIE

Parmaham | coppa di Parma | kalfsmuis | eendenrilette | paté van ree | meloes uitjes | crostini
Parma ham | coppa di Parma | veal | duck rilette | roe pate | onions | crostini


OOSTERSE VITELLO

Kalfsmuis | krokante salade | teriyaki
Veal | crispy salad | teriyaki

RODE BIET

Zoet-zure rode biet | gegrilde ananas | beukenzwam | gerookte yoghurt | sponge cake van ananas 
Sweet-sour red beet | grilled pineapple | beech mushroom | smoked yogurt | pineapple sponge cake

MOSTERDSOEP

Doesburgse mosterdsoep | gebrande pompoenpitten 
Mustard soup from Doesburg | roasted pumpkin seed

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

KABELJAUW

Skrei | zwarte olijven tapenade | antiboise | chip van Parmaham
Atlantic cod | black olive tapenade | antiboise | Parma ham chip

DORADE

Doradefilet | grote garnaal | bearnaisesaus
Sea bream filet | large prawn | bearnaise sauce

ENTRECOTE

Entrecote | tomaat | mozzarella | basilicum
Entrecote | tomato | mozzarella | basil


SUKADE

Zacht gegaarde sukade | rozemarijn jus
Succade | rosemary gravy


MAISHOEN

Zacht gegaarde maishoen | zwarte bessen jus
Corn grouse | blackberry gravy

PULLED JACK FRUIT

Pulled jack fruit | indisch ei | loempia | kurkuma rijst | rode kool atjar 
Pulled jack fruit | Indian egg | eggroll | cardamom rice | red cabbage acar

RAVIOLI

Ravioli | spinazie | ricotta | bundelzwam | Parmezaan | salie boter 
Ravioli | spinach | ricotta | pholiota | Parmesan | sage butter

FRIET

Frites met mayonaise € 4,50
French fries with mayonnaise



DESSERTS

CHOCOLADE

Chocolade taart | roodfruit compote
Chocolate pie | red fruit compote

TIRAMISU

Huisgemaakte Tiramisu
Homemade Tiramisu

DAME-BLANCHE 2022

Bretonsdeeg | chocolade | vanille roomijs | chocolade gelei
Breton dough | vanilla ice cream | chocolat jelly

CHEESECAKE

Framboos cheesecake | sorbet ijs
Raspberry cheesecake | sorbet ice cream

Drie gangen / three courses € 39,50 per person

Voorgerecht / starter	12,50
Soep / soup	9,50
Hoofdgerecht / main course	24,50
Dessert	9,00

KIDS MENU

VOORGERECHTEN € 8,50

Ham met Galia meloen
Ham with Galia melon

Tomatensoep
Tomatosoup

HOOFDGERECHTEN € 14,50

Pasta Bolognese met Parmezaan
Pasta Bolognese with Parmezan

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

DESSERT € 5,00

IJs verrassing
Ice surprise

Chocolade dessert
Chocolate dessert

Karaf aangekleed huiswater 2,50
Sourcy rood & blauw 0,75 cl. 5,90