



ALL DAY MENU

17:00 – 20:00

VOORGERECHTEN / STARTERS

CARPACCIO

Carpaccio met truffeldressing, rucola en parmezaan
Thinly sliced beef filet, rocket leaves and truffle mayonnaise

GEITENKAAS SALADE

Salade van peulvruchten, rode biet, geitenkaas en walnoot
Salad of legumes, beetroot, goat cheese and walnut

LINZEN SOEP

Rode linzen soep met tomaat en Garam Masala
Red lentil soup with tomato and Garam Masala

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSE

ZALM FILET

Zalm filet met saus van trostomaten, gegrilde groenten en aardappel garnituur
Salmon fillet with vine tomato sauce, grilled vegetables and potato garnish

LANDHOEN

Kip met romige kruiden saus, gegrilde groenten en aardappel garnituur
Chicken with creamy herb sauce, grilled vegetables and potato garnish

KOGELBIEFSTUK

Kogelbiefstuk van weiderund met romige peper saus, gegrilde groenten en aardappel garnituur
Beef steak from pasture beef with creamy pepper sauce, grilled vegetables and potato garnish

LASAGNE

Lasagne van paddenstoelen met crème van pompoen
Mushroom lasagna with pumpkin cream

Take away diner, twee gangen, € 27,50 per persoon
Take away dinner, two courses, € 27,50 per person

BORRELPLANK / APPETIZER PLATE

19,50 p.p. (2 personen / 2 persons)

Goed gevulde borrelplank met o.a Serrano ham, lever worst, kaas, borrelnootjes en één fles wijn (wit, rood of rosé)

Well-filled board with Serrano ham, liver sausage, cheese and nuts and one bottle of wine (white, red or rosé)