

Voorgerechten

Boerenbroodbol mini augurk tapenade aioli fuet gerookte biologische ham (voor 2 personen).	9,25
Burrata gepofte cherrytomaat basilicumolie pompoenpitten geschaafde tomaat little gem sla crostini (vegetarisch).	13,75
Noorse garnalen romige cocktailsaus appel-bleekselderijsalade zoetzure minikomkommer.	14,75
Sashimi tonijn wakame zeekraal sla radijs misomayonaise lenteui sesamkrokantje.	15,25
Huisgemarineerde zalm mix van zoetzure wortel gezouten citroenmayonaise wakame cassave.	15,75
Gebonden tomatensoep gehaktballetjes prei ui spek lichtgeslagen room (kan ook vegetarisch).	8,95
Vitello tonnato langzaam gegaarde kalfsmuis kappertjes cherrytomaat tonijnmayonaise focaccia croutons.	14,50
Carpaccio ossenhaas pluksla Parmezaanse kaas geroosterde pijnboompitten cherrytomaat truffelmayonaise.	14,95
Pata Negra 50 gram groene salade geroosterd suikerbrood aceto balsamico vinaigrette.	16,50

Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

Hoofdgerechten

Truffelrisotto gebakken kastanje champignons kaaskoek (vegetarisch).	24,50
Gebakken gekweekte doradefilet bospeen Hollandaisesaus zeekraal perkament brood.	28,75
Tonijnsteak tomatensaus Ratatouille gefrituurde wonton groene kruidenolie.	28,95
Gebakken Noordzeetong +/- 500 gram citroen roomboter.	44,75
Zomerse salade Black Angus biefstuk bosui teriyakisaus cashewnoten vers gebakken friet Oliehoorn fritessaus krokante ui.	26,75
Langzaam gegaarde gepekeldde varkenslende aardappeltaart met spinazie en courgette grove mosterdjus aardappelkrullen.	27,75
Gebraden eendenborstfilet edamame snijbonen doperwtjes aardappelkaantjes Port jus.	28,95
Black Angus diamanthaas gebakken kastanje champignons groene pepersaus.	31,75

Al onze gerechten worden geserveerd met geroosterde Roseval aardappelen en frisse salade (behalve zomerse salade).

Schaaltje verse friet met Oliehoorn fritessaus 4,75

Heeft u een dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden.
Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

Nagerechten

Dame Blanche boerenroomijs slagroom warme chocoladesaus.	8,75
Bommelerwaardse aardbeien sabayon boerenroomijs.	9,75
Cheesecake rood fruit yoghurtbosvruchtenijs.	9,75
Grand dessert: etagère met verrassingen van de chefs.	14,50
Plankje vier kazen kletzenbrood noten vijgen compote.	14,50

Koffiespecialiteiten

Geserveerd met mokka-boontjes | bonbon | marakesh | slagroom | patisserie.

Koffie thee restaurant.	6,25
Espresso restaurant.	6,50
Cappuccino restaurant.	6,60
Koffie verkeerd restaurant.	6,60
Ierse koffie (Whisky).	8,95
Franse koffie (Grand Marnier).	8,95
Jamaicaanse koffie (Tia Maria $\frac{2}{3}$, Bacardi $\frac{1}{3}$).	8,95
Italiaanse koffie (Amaretto).	8,95
Spaanse koffie (Licor 43).	8,95