

Diner

Voorgerechten

Breekbrood [V] <i>Met kruidenbofer, Muhammara en vijgentapenade</i>	6,50
Carpaccio <i>met truffelmayonaise, rucola, Grana Padano, zongedroogde tomaten, uitgebakken spekjes en geroosterde pitten</i>	11,50
Japanse Zalm <i>met wakame, wasabimayonaise, kapperappels, citroen, nori en een wasibikroepoek</i>	8,50
Gefrituurde Brie [V] <i>Met mango-chilisalsa en rucola</i>	6,50
Huisgemaakte Erwtensoep <i>Geserveerd met roggebrood en katenspek</i>	7,00
Franse Uiensoep [V] <i>Huisgemaakt en gratineerd</i>	6,00

Allergie of dieetwens?

Meld het ons, wij denken graag met je mee.

Diner

Hoofdgerechten

Spareribs <i>Gemarineerd spareribs volgens geheim recept. Geserveerd met huisgemaakt knoflooksaus</i>	18,50
Black Angus Burger <i>Op een burger bun, met sla, tomaat, chilimayo, kaas, bacon, augurk en uienringen</i>	16,50
Beyond Burger [V] <i>Op een burger bun, met sla, tomaat, chilimayo, kaas, augurk en uienringen</i>	16,50
Kipsate <i>Met atjar, gebakken uitjes, kroepoek en pindasaus</i>	15,50
Zalmfilet <i>Op de huid gebakken zalmfilet op een bedje van tagliatelle met een pestoroomsaus en cherrytomaat</i>	17,50
Bospaddestoelen risotto [V] <i>Met rucola, cherrytomaat en truffel</i>	14,50
Hertenbiefstuk <i>Met rode portsaus, pastinaakcreme, bospeen en aardappelgratin</i>	21,50

Diner

Schnitzels 300 gram!

Geserveerd met frietjes en een frisse salade

Schnitzel naturel met citroen 14.00

Schnitzel pepersaus 15.50

Schnitzel champignonsaus 15.50

Duitse Schnitzel 16.50
met gebakken ui, spek en champignons

Franse Schnitzel 17.50
met brie, honing en walnoten

Schnitzel van de Week 16.50
Elke week een wisselende schnitzel. We vertellen je graag welke we deze week serveren!



Diner

Toetjes

Klets-koppentoren 6,50
Met kaneelijs en huigemaakte karamelsaus

Kaasplankje 8,00
*3 verschillende soorten kaas op een plankje.
Met vijgentapenade en roggebrood*