

Voorgerechten

**= vegetarisch of op
aanvraag vegetarisch*

Turks brood *

Met kruidenboter, alioli of zongedroogde tomaten tappenade **5,50**
Met alle drie **6,00**

Hertencarpaccio 12,50

Oude kaas, rode ui, hazelnoten en een notenmayonaise.

Carpaccio 11,00

Dun gesneden ossenhaas met ui, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, kappertjes, zongedroogde tomaten, rucola en een pesto-balsamico mayonaise.

Gamba's 10,25

Gepelde garnalen met een pikante knoflooksaus en brood.

Geitenkaasje* 9,75

Geitenkaas verpakt in spek met honing, geserveerd op een frisse salade met appel, walnoot en rode ui afgemaakt met een honing-mosterddressing.

Gefrituurde Champignons* 9,75

In tempurabeslag gefrituurde champignons met een knoflook-pestosaus en zongedroogde tomaten.

Kippenlevers 9,25

Gebakken kippenlevers champignons, ui, spek en appel, geserveerd met een mosterdsaus.

Mosterdsoep* 6,-

Met spekjes en een zoetje.

Tomatensoep* 6,-

Romige soep met pesto en crème fraîche.

Heeft u een allergie meld dit bij de bediening, niet alle ingrediënten staan beschreven

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade. Daarbij een keuze uit frites, aardappelgarnituur

Specials van deze week

Wildburger met truffelmayonaise en kaas **18,50**

Hertenbiefstuk met rodewijn tijmjus **24,75**

Kippenlevers 17,-

Gebakken met spek, champignons, ui en appel met warme mosterdsaus

Schnitzel 17,-

Met gebakken champignons en ui, gratineerd met brie.

Eendenborst 21,50

Gebakken Veluwe eendenborst met een compote van cranberry.

Waardse Biefstuk 21,75 / 24,75



Met een saus naar keuze. (zie deze pagina hieronder voor een overzicht)
biefstuk van 180 gram / 300 gram.

Varkenshaas 18,50

Omwikkeld met spek geserveerd met champignonroomsaus.

Saté van de Haas 17,50 / 20,-

Saté van 180 of 300 gram met satésaus, gefrituurde uitjes, ei, taugé en kroepoek.

Sate van kippendijen 17,50 / 20,-

Saté van 180 of 300 gram met satésaus, gefrituurde uitjes, taugé, ei en kroepoek.

Sauzen

Pepersaus	1,75	Knoflooksaus	1,75
Gebakken champignons en ui	2,50	Honing-rode wijnsaus	1,75
Champignonroomsaus	1,75		

Duo van Vis 17,50

Op de huid gebakken met kruiden hollandaise saus.

Quiche * 17,50

Gevuld met spinazie, paprika en geitenkaas met een korst van hazelnoot en honing geserveerd met een knoflook-pestosaus.

Wrap* 16,-

Gevuld met diverse groenten, brie en een knoflooksaus.

Maaltijdsalade Vis 19,-

Gerookte zalm, tonijnsalade en gebakken gamba's met kappertjes, pijnboompitten en een tuinkruidendressing.

Maaltijdsalade Geitenkaas* 18,-

Geitenkaas verpakt in spek met honing, met pijnboompitten, gebakken spekjes, appel, walnoten en een honing-mosterddressing.

Maaltijdsalade Surf en Turf 19,-

Gebakken gamba's, biefstukpuntjes, diverse groenten en teriyakisaus

Maaltijdsalade truffelkaas 18,-

Met gebakken bospaddestoelen, stoofpeer, en gemengde noten

Kindergerechten

Alle menu's zijn inclusief een kinderijsje en een verrassing!

Kindermenu 12,75

Met een biefstukje, of een sateetje of Kibbeling frites en appelmoes.

Kindermenu 11,50

Met poffertjes, boter, stroop en poedersuiker.

Kindermenu 12,75

Met 4 gepelde Gamba's, frites, appelmoes en satésaus.

Kindermenu 10,75

Met frikandel, of 4 Bitterballen, of 5 kipnuggets of 4 mini kaassoufflés met frites en appelmoes.

Desserts

Kaascombinatie 9,50

Kaasplankje met drie soorten kaas en notenbrood.

Trifle 8,-

Hangop met stoofpeer en een crumble van speculaas.

Brownie 7,-

Brownie met witte chocolademousse en karamelsaus en slagroom

Dessert van de week 7,50

Witte chocolade panacotta met oreo clumble en karamelsaus