

-Voorgerechten-

*Groene mosterd soep met gerookte zalm Green mustard soup with smoked salmon	€ 6,00
*Salade met gerookte eend, peultjes, sesamzaadjes en een oosterse dressing Salad with smoked duck, beans, sesame seeds and a eastern dressing	€ 7,75
Flensje opgerold met gerookte zalm, groene asperges, mozzarella en limoensaus Pancake filled with smoked salmon, green asparagus, mozzarella and lemon sauce	€ 8,75
Gamba's in het pannetje met rode pepertjes, knoflook en olijfolie Gamba's with pepper, garlic and olive oil	€ 8,25
*Salade met geitenkaas in filodeeg, gedroogde tomaat, walnoten, nootjes en honing Salad with goat's cheese, dried tomatoes, walnuts, nuts and honey	€ 8,00
Carpaccio met rucola, balsamicodressing, pijnboompitjes en parmazaanse kaas Carpaccio with rucola, balsamico dressing, pine nuts and parmesan cheese	€ 8,75

-Hoofdgerechten-

*Gegrilde entrecôte met huisgemaakte kruidenboter Grilled sirloin with homemade garlic butter	€ 17,50
Lamspiesje met tijmcouscous en een verfrissende yoghurt/mintsaus Lamb on skewers with thyme couscous and a yogurt/ mint sauce	€ 18,25
Saté van varkenshaas met salade en frietjes Pork sateh with salad and French fries	€ 15,25
Maaltijdsalade met gerookte kip, peultjes, pistachenootjes, eikruimel, bleekselderij, paprika en mosterd/dressing Meal salad with smoked chicken, beans, pistachio nuts, egg, branch- celery, red pepper and mustard dressing	€ 13,25
Gebakken kogelbiefstuk met ui, knoflook en jus Baked beefsteak with onions, garlic and gravy	€ 16,25
*Parelhoenfilet (met pootje) met gecarameliseerde appel en calvadossaus Guinea fowl with sweet apple and calvados sauce	€ 17,50
*Vispotje, met diverse vissoorten in een romige saus van dille, saffraan en witte wijn Various kinds of fish stewed in the oven with a creamy sauce of dill, saffron and white wine	€ 17,75

Wisselend vegetarisch hoofdgerecht € 14,75
Changing vegetarian dish

Tilapiafilet op een bedje van jong spinazie blad met gedroogde tomaat, zoete ui, knoflook en limoenlijfolie € 17,25
Tilapia fillet with spinach, dried tomatoes, sweet onions, garlic and lemon olive oil

Varkenshaas met danish bluesaus en geweldde abrikoos € 16,75
Porkfillet with danish blue sauce and apricot

-Toetjes-

*Taartje met slagroom en een bolletje ijs € 5,25
Pastry with whipped cream and ice cream

Prosecco, vodka en citroensorbetijs € 7,25
Prosecco , vodka and lemon sorbet ice

*MintSORbetijs met chocoladesaus € 5,50
Mint sorbet ice with chocolate sauce

Internationale kazen met druiven en brood € 7,25
Different kinds of cheese with grapes and bread

*Vanille roomijs met aardbeienbavarois en slagroom € 5,25
Vanilla ice-cream with strawberry moult and whipped cream

*Met deze gerechten kunt u zelf een
3-gangen menu samenstellen voor € 25,00

