



Menukaart
July 2019



Dinerkaart

Vanaf 17.00uur

Heeft u een allergie ? Meld het ons!

Verrassingsmenu:

- "Menu van de Chef" Keuze uit een drie of vier gangendiner

Laat u verrassen door onze chef-kok ..



Soepen:

6,⁵⁰

- Uiensoep
- Gerookte paprikasoep met groene asperges
- Soto soep (Indische Kippensoep)



Voorgerechten:

- Bruschetta's met Aceto Balsamicostroop 11,⁵⁰
- Tartaar van kalf met structuren van biet en dragonmayonaise 13,²⁵
- Carpaccio van tonijn met saffraan-citroenmayonaise, wakamé en aardappelkaantjes 14,⁹⁵
- Carpaccio van rund met pijnboompitten, rucola, pesto en Parmezaanse kaas 13,⁵⁰
- Gegratineerde knoflookchampignons in roomsaus 13,⁵⁰
- Vleesplankje; "Van de Goed gevulde spaarvarkens" 15,²⁵
Plank met diverse charcuterie van het goedgevulde spaarvarken
- Visplankje;
Gevulde plank met het beste van de zee 15,²⁵
- Luxe broodplank; 6,⁵⁰
Met diverse huisgemaakte smeersels



Hoofdgerechten:

- *Tamme eendenborst met zoethout jus* 24,50
- *Vis van de Dag* 21,50
- *Surf en Turf met Bearnaisesaus* 29,50
- *Kalfs T-Bone met vadouvanboter* 26,50
- *Tournedos van de ossenhaas met pepersaus* 29,50
- ✓ - *Papadum met gegrilde groenten en baba ganoush* 21,50

Plate gerechten:

18,95

- *Kogelbiefstuk met kruidenboter **
- *Schnitzel met spek, ui en champignons **
- *Saté van de varkenshaas **
- *Gebakken scholfilet met remouladesaus **
- * **Geserveerd met frites en salade**
- ...
- *Gebakken zalmfilet met saffraanpasta en roomsaus,
geserveerd met brood*
- *Extra Friet of Salade* 3,75



Nagerechten:

- *Vers fruit met een koude sabayon* 8,50
- *Citrus, vanille Crème Brulee* 7,95
- *Europees Kaasplankje* 13,50
- *Coupe Dame Blanche* 6,50