



*Menukaart*  
*Januari 2020*



## Dinerkaart

Vanaf 17.00uur

Heeft u een allergie ? Meld het ons!

### Soepen:

6,<sup>50</sup>

- ✓ - Mosterdsoep met prei en een vleugje gorgonzola
- ✓ - Tomatensoep met bosui
- ✓ - Shiitake bouillon met bieslook

### Voorgerechten:

- Luxe broodplank met diverse smeersels 6,<sup>50</sup>
- Coquilles St Jaques en krokante buikspek met korianderschuim 14,<sup>95</sup>
- Terrine van gerookte zalm, paling en heilbot met saffraanmayonaise 14,<sup>95</sup>
- Rundercarpaccio met rucolasla, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en pesto 13,<sup>50</sup>
- ✓ - Terrine van gerookte paprika, roomkaas, en komkommer 11,<sup>95</sup>

### - Vleesplankje;

15,<sup>25</sup>

Plank met diverse charcuterie van vlees

Voor twee personen

24,<sup>50</sup>

### - Visplankje;

Gevulde plank met het beste van de zee

15,<sup>25</sup>

Voor twee personen

24,<sup>50</sup>



### Hoofdgerechten:

- Tournedos van de ossenhaas met Madeirasaus 28,50
- Rack van het Gaasterland varken met romige saus van eekhoorntjesbrood 26,50
- Boeuf bourguignon met zoete aardappel, krokante biet en rode kool 23,50
- Gebakken zeebaarsfilet met gremolata en beurre noisette 22,50
- Courgette uit de oven gevuld met parelgort, notenpesto, zontomaat en Parmezaanse kaas 22,50

### Plate gerechten:

- Bronkhorster spies; 18,95  
Varkenshaas, paprika, spek, ui, knoflook en pittige cocktailsaus \*
- Kogelbiefstuk met gebakken uien, champignons en spek \*
- Gebakken zalmfilet met dille roomsaus \*
- \* **Geserveerd met frites en salade**
- Extra Friet of Salade 3,75

### Nagerechten:

- Coupe Dame Blanche 6,50
- Oreo semi-fredo met chocoladesaus 7,95
- Mangobavarois met watermeloen en amandelkletsoppen 7,50
- "Koffieplank" 12,50  
Koffie of thee met diverse friandises