

Menu

Voorgerechten

Broodplankje met smeersels 7,00

Carpaccio van ossenhaas 10,75
olijven | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | pesto-mayonaise

Bospaddenstoelensoep 7,00
verse bospaddenstoelen | room | brood

Soep van het moment 7,00
afwisselende soep | brood

Hoofdgerechten

Rundersteak 28,50
gegrilde steak | pepersaus | wokgroenten

Gemarineerde kipspies 22,75
satésaus | gefrituurde uitjes | wokgroenten

Zalm 23,50
wasabi-soya crumble | wokgroenten

Schnitzel 19,50
citroen | wokgroenten

Tagliatelle 18,50
bospaddenstoelen | basilicum | room | Parmezaanse kaas

Al onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met polder friet en brander mayonaise

Desserts

Dame blanche 8,50
vanille ijs | slagroom | warme chocoladesaus

Stroopwafel parfait 8,50
karamelsaus | slagroom

Menu

Starters

Bread Platter with Spreads 7,00

Beef Tenderloin Carpaccio 10,75
olives | Parmesan cheese | pine nuts | arugula | pesto mayonnaise

Wild Mushroom Soup 7,00
fresh wild mushrooms | cream | bread

Soup of the moment 7,00
rotating soup selection | bread

Main Courses

Beef Steak 28,50
grilled steak | pepper sauce | stir-fried vegetables

Marinated Chicken Skewers 22,75
satay sauce | fried onions | stir-fried vegetables

Salmon 23,50
wasabi-soy crumble | stir-fried vegetables

Schnitzel 19,50
lemon | stir-fried vegetables

Tagliatelle 18,50
wild mushrooms | basil | cream | Parmesan cheese

All our meat and fish dishes are served with local fresh fries and brander mayonnaise.

Desserts

Dame Blanche 8,50
vanilla ice cream | whipped cream | warm chocolate sauce

Stroopwafel Parfait 8,50
caramel sauce | whipped cream